

PizzaGrill Rezept

Elsässer Flammkuchen

STÖCKLI

PizzaGrill recette

Tarte flambée

STÖCKLI

Tarte flambée



Liste de courses pour 4 personnes

- 1 Pâte au levain, à pizza ou pour tarte flambee
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Oignons hachés
- 250 g Lardons fumés
- 1 Prise Sel et poivre
Cumin (selon votre goût)

Comment faire

Découper la pâte à l'aide de l'emporte-pièce Stöckli à la dimension des poêlons et l'étaler dans les poêlons en formant un bord. Mettre 1 à 2 cuillères à soupe de crème fraîche par poêlon. Saler et poivrer. Garnir d'oignons hachés et de lardons. Selon votre goût, parsemer de cumin.

Temps de cuisson: 8 à 10 minutes
Changer la flammekueche de position en la tournant dans le poêlon pendant la cuisson pour que celle-ci soit bien dorée de tous les côtés.



Cette recette et d'autres recettes sur: stockli.shop

6 min.
temps actif

14 min.
temps total

Une recette de
Michelle Staller



Elsässer Flammkuchen



Einkaufszettel für 4 Persone

- 1 Hefe-, Pizza-, oder Flammkuchenteig
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Zwiebeln gehackt
- 250 g Speck in kleine Würfel geschnitten
- 1 Prise Salz und Pfeffer
Kümmel (nach Belieben)

So wirds gemacht

Den Teig mit dem Stöckli Ausstecher in Pfännchengrösse ausstechen und im Pfännchen so in Form ziehen, dass ein Rand entsteht. Jedes Pfännchen mit 1-2 EL Crème fraîche bestreichen. Salzen und pfeffern. Mit den gehackten Zwiebeln und dem gewürfelten Speck bestreuen. Nach Belieben mit Kümmel würzen.

Backzeit 8-10 Minuten. Den Flammkuchen im Pfännchen während der Backzeit je nach Bräunungsgrad drehen bzw. anders positionieren.



Dieses und mehr feine Rezepte gibts auf: stockli.shop

6 min.
Aktivzeit

14 min.
Gesamtzeit

Ein Rezept von
Michelle Staller

