

FLAMMEKUECHE



RECETTE DE LA FLAMMEKUECHE TRADITIONNELLE

Pour certains, la **flammekueche** est à la crème fraîche et rien qu'à la crème fraîche. Pour ces adeptes, voici une recette de **flammekueche traditionnelle** à base de crème fraîche, de lardons et d'oignons. Comparez la **recette de la flammekueche** à la crème avec celles réalisées avec du fromage blanc et de la crème fraîche et choisissez votre préférée.

LES INGRÉDIENTS DE LA FLAMMEKUECHE

Pâte à pain 300 g 180 g de crème fraîche 150 g de lardons 2 à 3 oignons Sel et poivre

LES ÉTAPES DE LA FLAMMEKUECHE

Éplucher les oignons et les couper en fines tranches. Étaler finement la pâte à pain. Étaler la crème fraîche sur le dessus de la pâte à pain. Saler légèrement et poivrer la crème. Répartir les lardons sur la crème. Ajouter les oignons. Enfourner à four chaud (200°C) La flammekueche est prête à être dégustée !

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/flammekueche)