

FLAMMEKUECHE, FLÉTAN FUMÉ, ASPERGES VERTES ET TOMATE



INGRÉDIENTS

10 

20 flammekueches
500 g de crème fraîche
250 g d'oignon rouge
250 g d'asperges vertes
250 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et citronnelle
250 g de filet de flétan fumé
50 g de Madras Bresc
Cerise d'Inde orientale
sel et poivre

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Madras 450g



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle
1100g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Blanchir les asperges et les rincer à l'eau froide. Nettoyer les oignons, les couper en deux, puis en fines rondelles. Assaisonner la crème fraîche avec le madras, du sel et du poivre. Couper les asperges en biseau en morceaux de 2 à 3 centimètres. Badigeonner les flammekueches de crème fraîche et répartir dessus l'oignon rouge, les asperges, le flétan fumé et les tomates aigres-douces. Enfourner 3 minutes au four à 220 °C. Décorer avec la cerise d'Inde orientale.