

## FLAMMEKUECHES



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Piments émincés et marinés 1000g

### INGRÉDIENTS

10 

- 500 g de ratatouille Bresc
- 375 g de crème fraîche
- 375 g de feta
- 250 g de roquette
- 250 g de Peperoncini marinati Bresc
- 20 flammekueches
- 3 oignon rouge

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Chauffer le four ou le barbecue à 230-250 °C. Couper l'oignon en quart de rondelles et recouvrir le fond des flammekueches (ou tartes flambées) avec de la crème fraîche, puis garnir de ratatouille, peperoncini, feta et oignon rouge, et faire cuire de 8 à 10 minutes. Les servir immédiatement avec la roquette.