

FLAMMEKUECHES



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Piments émincés et
marinés 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 200 g de ratatouille Bresc
- 150 g de crème fraîche
- 150 g de feta
- 100 g de roquette
- 100 g de Peperoncini marinati Bresc
- 4 flammekueches
- 1 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.