

Flammekueche au Reblochon



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Les étapes de la recette

- Émincer les oignons en bracelet, les faire revenir dans un peu de beurre puis les réserver.
- Sur le fond de pâte à pain, étaler une fine couche de la Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage.
- Répartir les lardons et les oignons sur le dessus, puis les tranches de Reblochon AOP IQF Ligueil.
- Enfourner 10 à 15 minutes à four très chaud.
- La Flammekueche est prête quand la crème commence à roussir et que le Reblochon est bien gratiné.

Ingrédients

Tranches de Reblochon AOP IQF Ligueil	10
Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage	40 cl
Lardons fumés	60 g
Oignons émincés	2
Fond de pâte à pain	1

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Reblochon AOP



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr