

Tarte Alsacienne



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
20 minutes

Ingédients

Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage	200 g
Rouleau de pâte à pizza	1
Vin blanc	5 cl
Oignon rouge	1
Oignon blanc	1
Tranches de poitrine fumée coupées finement	8
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 210°C.
- Étaler la pâte à pizza sur une plaque allant au four.
- Émincer les oignons finement. Les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant environ 5 minutes et déglacer avec le vin blanc. Saler, poivrer et laisser réduire jusqu'à l'évaporation totale du vin blanc (environ 5 à 6 minutes).
- Étaler la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage sur la pâte à pizza en arrêtant à 1 cm du bord de la pâte.
- Parsemer les oignons au vin blanc et disposer les tranches de poitrine fumée.
- Enfourner pendant environ 20 minutes.
- Servir bien chaud accompagné de jeunes pousses de salade

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr