

# TARTE FLAMBEE A LA CHOUCROUTE ET AU MUNSTER

## INGREDIENTS :

Quelques fond de tarte flambée  
Un pot de garniture pour flammkueche  
Un paquet de lardons  
(le tout de chez Traiteur Schneider)

Un pot de choucroute cuisinée  
Un munster coupé en tranche  
Cumin

## PREPARATION :

Préchauffe ton four à 250°C ou thermostat 8  
Si tu as un four à tarte flambée bien évidemment encore meilleur au feu de bois !  
Etale la garniture sur le fond de tarte flambée à l'aide d'une cuillère,  
Puis dépose dans l'ordre, un peu de chaque ingrédient.  
Mets au four 5-10 minutes en surveillant la cuisson.

Il ne te reste plus qu'à servir avec quelques bières, et là je crois qu'on est prêt pour une excellente soirée

(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)



1