

La FLAMMEKUECHE

Les ingrédients :

- 1 Pâte à pizza
- crème fraîche
- lardons
- oignons
- Sel
- poivre



Les étapes :

Étaler la crème fraîche sur le dessus de la pâte avec une petite cuillère.

Saler légèrement et poivrer la crème.

Répartir les lardons sur la crème.

Ajouter les oignons.

Enfourner à four chaud (200°C)

La flammekueche est prête à être dégustée !

SPITZBUDEN à la framboise



Ingrédients / pour 4 personnes

- 200 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 400 g de farine
- 1 pincée de sel
- confiture de framboises

PRÉPARATION

- 1 Malaxer le beurre et le sucre pour obtenir un mélange onctueux, ajouter les autres ingrédients tout en remuant puis pétrir.



2

Avec le rouleau à pâtisserie, aplatir la pâte jusqu'à obtenir 2 à 3 mm d'épaisseur. Puis prendre un emporte-pièce au choix pour faire les fonds des biscuits. Pour obtenir les dessus, faire la même chose, puis utiliser de petits emporte-pièces (si vous n'avez pas de petits emporte-pièces, prenez un gros capuchon de feutre et coupez-le en deux).



3

Disposer les biscuits sur la plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Mettre au four durant 10 minutes à 200°C (th. 6). Puis laisser refroidir.



4

Faire chauffer au micro-ondes de la confiture dans un bol. Puis garnir les fonds des biscuits. Poser les dessus avec une légère pression.

Pour finir

Laisser reposer les biscuits 10 minutes et voilà c'est prêt !