



Tarte flambée aux fruits de mer

Temps nécessaire : 30 Minutes / Difficulté : Leicht

Ingrédients

1 Frutti di Mare Premium »

**1 pâte à tarte flambée, fraîche (260 g, env.
40 x 24 cm : au rayon réfrigéré)**

1 citron bio

2 gousses d'ail

100 g de fromage frais

7 c.à.s d'huile d'olive

Sel

Poivre

0,5 botte de radis

20 g de pignons de pin

1 bouquet de roquette

20 g de parmesan

Préparation

1. Décongelez les Fruits de mer Sélection selon les instructions figurant sur l'emballage. Lavez le citron à l'eau chaude, séchez-le et râpez finement la moitié de son écorce. Épluchez et émincez l'ail. Mélangez le fromage frais, l'ail, le zeste de citron et 2 c.à.s d'huile d'olive, puis salez et poivrez à votre convenance. Lavez les radis et coupez-les en tranches.
2. Pour le pesto, faites griller les pignons dans une poêle sans matière grasse. Lavez la roquette, essorez-la et hachez-la grossièrement. Râpez finement le parmesan. Mélangez 5 c.à.s d'huile d'olive à ces ingrédients ainsi préparés et mixez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Salez et poivrez.
3. Préchauffez le four (four électrique : 225 °C / four à chaleur tournante : 200 °C). Déroulez la pâte à tarte flambée sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Étalez le fromage frais sur la surface et répartissez les radis par-dessus. Faites cuire la tarte flambée au four chaud pendant environ 12 minutes. Mélangez les fruits de mer avec le pesto de roquette et disposez la préparation sur la tarte flambée environ 3 minutes avant la fin de la cuisson.
- 4.
5. Conseil : Vous pouvez également remplacer le fromage frais

par du fromage de chèvre frais à tartiner. Un peu de thym
viendra parfaire la tarte flambée.

Rezept - Flammkuchen mit Frutti di Mare

COSTA Meeresspezialitäten



Ansehen auf