



Bouchée Flammekueche

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

4 portions

40 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 4 bouchées feuilletées
- 150g de crème épaisse
- 40g de gruyère
- 50g de lardons
- 1 oignon
- 0.50g d'agar-agar
- 1 œuf (dorure)

LA RECETTE

1. Eplucher et émincer l'oignon.
2. Dans une casserole, faire bouillir la crème épaisse avec l'agar-agar pendant 5 minutes. Réserver dans un bol.
3. Dans une poêle, faire revenir les lardons et l'oignon séparément.
4. Mélanger l'ensemble.
5. Avec un pinceau, dorer les bords de la bouchée et y déposer du gruyère.
6. Enfourner les bouchées à 180°C pendant 5 minutes. Laisser refroidir.

LE MONTAGE

1. Déposer les bouchées garnies sur la plaque de cuisson.
2. Répartir le mélange dans les bouchées. Ajouter les lardons sur le dessus de la préparation.
3. Réchauffer les bouchées au four 10 minutes à 180°C.
4. Agrémenter la bouchée de salade avec un filet d'huile d'olive.