



Les plats principaux

Flammkuchen verte au saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 bodem
100 grammes saumon (fumé, en lamelles)
150 grammes de fromage à la crème
2 cuillères à soupe de pesto vert
2 cuillères à soupe de câpres
100 grammes de pointes d'asperges vertes
1 oignon (doux, en anneaux)
1 poignée d'oregano
1 citron vert
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Bereid je bodem. [Wil je zelf aan de slag gaan met een homemade flammkuchendeeg?](#) Of maak het jezelf makkelijk en kies voor een tortilla- of bladerdeegvel.

Préchauffez une pierre à pizza ou une grande poêle basse résistante à la chaleur sur le côté indirect du barbecue. Mélangez le pesto au fromage à la crème. Coupez les pointes d'asperges en deux.

Roulez la pâte finement. Badigeonnez le fond avec le fromage à la crème puis répartissez dessus l'oignon, les asperges, le saumon fumé et les câpres. Salez et poivrez un peu. Arrosez d'huile d'olive.

Glissez la flammkuchen sur la pierre à pizza ou dans la poêle à crêpes. Placez la pierre ou la poêle sur la grille du barbecue et faites cuire 10 à 12 minutes. Décorez avec l'origan et ajoutez quelques quartiers de citron vert.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

