



Les plats principaux

Flammkuchen à la crème de fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 bodem
100 grammes de fromage de chèvre (doux)
40 grammes de pignons de pin
150 grammes de mascarpone
200 grammes tomates cerise (coupées en deux)
2 échalotes (grosses, en fins anneaux)
400 grammes de champignons (mix)
4 jeunes oignons (en anneaux)
1/2 courgette (en dés)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 bosje kervel
branche de thym
beurre
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.

Faites un mélange crémeux avec le mascarpone et le fromage de chèvre. Incorporez-y le persil puis salez et poivrez.

Coupez les champignons en quartiers. Faites revenir les échalotes dans du beurre. Ajoutez les champignons et la courgette et saupoudrez les feuilles de thym. Cuisez 5 minutes à feu fort.

Divisez la pâte en 4 portions que vous roulez finement. Badigeonnez 1 feuille de pâte avec la crème de fromage de chèvre puis garnissez avec le mélange champignon-courgette. Répartissez dessus les tomates cerises, saupoudrez de pignons de pin, salez et poivrez et arrosez avec encore un peu d'huile d'olive. Glissez la flammkuchen sur une pierre à pizza ou dans une poêle à crêpes préchauffée et cuisez durant 10 à 12 minutes sur le barbecue. Faites la même chose avec les autres feuilles de pâte. Parachevez avec les jeunes oignons et le cerfeuil.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

Mixeur

