

Alsas Tarte Flambée

Toplam 40 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Orta ~470 kcal

Alsas tarte flambée, mayasız ince hamuru krema, soğan ve baconla çok sıcak fırında pişirilen hafif bir Fransız Alman klasiğidir.

Malzemeler

Hamur için

- 350 gr Un
- 210 ml Su
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Sos için

- 200 gr Krema
- 100 gr Süzme yoğurt
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Üzeri için

- 2 adet Kuru soğan
- 180 gr Dana bacon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, su, zeytinyağı ve tuzla pürüzsüz mayasız hamur yoğurun.
2. Hamuru 15 dakika dinlendirin.
3. Krema, süzme yoğurt, muskat ve karabiberi karıştırın.
4. Soğan çok ince yarım ay doğrayın, baconu şerit kesin.
5. Hamuru 4 parçaya ayırarak çok ince açın.
6. Fırını öncesiyle 280°C'ye ısıtın.
7. Hamurlara kremalı sos, soğan ve bacon yayın.
8. Tarte flambée'leri 7-8 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru neredeyse kağıncınceliğinde açmak tarte flambée'nin çirkin karakterini verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yeşil salata ve kornişon turşu koyarak sıca paylaşın.

Alerjenler

Gluten

Süt