

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

- Un, su, zeytinyağı ve tuzla pürüzsüz mayasız hamur yoğurun.
- Hamuru 15 dakika dinlendirin.
- Krema, süzme yoğurt, muskat ve karabiberi karıştırın.
- Soğan çok ince yarım ay doğrayın, baconu şerit kesin.
- Hamuru 4 parçaya ayırarak çok ince açın.
- Fırta 280°C'ye 15 dakika pişirin.
- Hamurlara kremalı sos, soğan ve bacon yayın.
- 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 sıcak paylaşın.

Alerjenler

Gluten

Süt