



## INGREDIENTS

Fonds de tarte:

- 500g de farine
- 250g d'eau
- 8g de sel fin
- 2cl d'huile de colza

Garniture par tarte flambée:

- 170g de crème épaisse ou de fromage blanc
- 100g de munster fermier
- 200g de choucroute nouvelle crue
- épices selon vos envies
- sel & poivre

*Recette d'Hubert Maetz, mise en lumière par Simone Morgenthaler*

# TARTE FLAMBEE A LA CHOUCROUTE & AU MUNSTER

## PRÉPARATION

- 01** Réaliser la pâte à pain en mélangeant tous les ingrédients. Diviser en plusieurs boules et reposer au frais. Etaler en suite la pâte très finement
- 02** Ajouter la crème ou le fromage blanc sur le fond de tarte en veillant à laisser 1cm de rebord. Assaisonner la pâte
- 03** Parsermer de choucroute nouvelle puis disposer les morceaux de munster par dessus. Ajouter des épices selon les goûts
- 04** Faire cuire à 260°C quelques minutes pour que la pâte soit bien cuite et croustillante
- 05** Servir aussitôt !

*Dès le mois de novembre vous pouvez utiliser de la choucroute cuisée à la palce de la crue.*

La Maison de la Choucroute - LE PIC  
1 Rue Lehen - 67 210 MEISTRATZHEIM  
03 88 69 54 95  
lamaisondelachoucroute@lepic.fr

