

Flammenküeche au Reblochon et au Bleu

Pour 2 Personnes

Ingrédients :

- 40cl de crème fraîche
- 2 tranches de jambon d'York
- Une dizaine de petites tranches de Reblochon
- Une dizaine de petites tranches de Bleu
- Quelques noix
- Noix de Muscade

Pâte

- 200 gr de farine
- 3 cuill à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuill à café de sel
- 30 ml d'eau tiède

Mettre dans un récipient la farine
Faire un puits
Verser l'huile d'olive
Ajouter le sel et l'eau

Travailler la pâte avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte très souple
La dérouler ensuite au rouleau en une pâte très fine
Verser la crème fraîche sur la pâte et la garnir avec tous les ingrédients
Préchauffer le four au maxi
Faire cuire à four très chaud pendant 10 à 15mn

Servir avec une Bière ou Riesling



Bon Appétit !