



Recettes de tartes flambées

Tarte flambée Hawaii



pour 4 personnes



25 min de préparation



non saisonnière

Ingrédients nécessaires

1 pâte pour tarte flambée LEISI QUICK, rectangulaire 260g

4 tranches d'ananas en boîte, égouttées

100 g de jambon

100 g de crème fraîche

½ cc de curry en poudre

40 g de fromage râpé

un peu de

Poivre



Préparation

1. Préchauffer le four à 230°C. Dérouler la pâte à tarte flambée avec le papier cuisson sur une plaque.
2. Bien égoutter les ananas et les couper en morceaux. Couper le jambon en fines tranches. Mélanger la crème fraîche avec le curry en poudre. Étaler la crème sur la pâte en laissant libre un bord de 1 cm. Répartir dessus les ingrédients préparés et les saupoudrer de fromage râpé.
3. Cuire la tarte flambée tout en bas du four préchauffé pendant 12 à 15 minutes. Assaisonner à volonté avec du poivre et du curry.
4. Servir chaud.