

# Tarte flambée alsacienne aux lardons, mâche avec vinaigrette aux airelles

Famille Préparation rapide 25 – 35 minutes • 3.331 kj/796 kcal • Cuisiner au 2e jour

29



Pâte à tarte flambée



Lardons en dés



Oignon rouge



Mâche



Ciboulette



Crème demi-  
écrémée acidulée



Confiture



d'airelles sauvages



Crème balsamique



Gouda râpé



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingédients à toujours avoir chez soi  
Huile d'olive\*, poivre\*, sel\*

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four et 1 grand saladier

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte pour tarte flambée <b>15</b> )	1 x 260 g	2 x 260 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Mâche	1 x 75 g	1 x 150 g
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème aigre demi-écrémée <b>7</b> )	1 x 100 g	2 x 100 g
Confiture d'ailles sauvages	1 x 25 g	1 x 50 g
Crème de vinaigre balsamique <b>14</b> )	1 x 12 g	2 x 12 g
Gouda râpé <b>7</b> )	1 x 50 g	1 x 100 g
Huile d'olive*	Détails dans le texte	

Sel\*, poivre\* selon les goûts

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	920 kJ/220 kcal	3.331 kJ/796 kcal
Lipides	11.50 g	41.64 g
- dont acides gras saturés	4.64 g	16.78 g
Glucides	20.84 g	75.45 g
- dont sucre	3.73 g	13.52 g
Protéines	7.63 g	27.62 g
Sel	1.427 g	5.166 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7**) lait (comprenant du lactose) **14**) dioxydes de soufre et sulfites **15**) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante).

Peler l'oignon, le couper en deux, puis en lanières.



### Garnir la pâte

Dérouler la pâte pour tarte flambée sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et la recouvrir de crème demi-écrémée acidulée ; laisser une bordure d'env. 1 cm de large.



### Cuire la pâte

Répartir les lamelles d'oignon et les lardons sur la pâte et parsemer de gouda.

Assaisonner avec un peu de sel\* et de poivre\* selon les goûts.

Enfourner à mi-hauteur 13 à 15 min. jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.



### Pour la salade

Dans un grand saladier, mélanger la confiture d'ailles sauvages, la crème de vinaigre balsamique, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\* et 1 cs [2 cs] d'eau\* pour obtenir une vinaigrette.

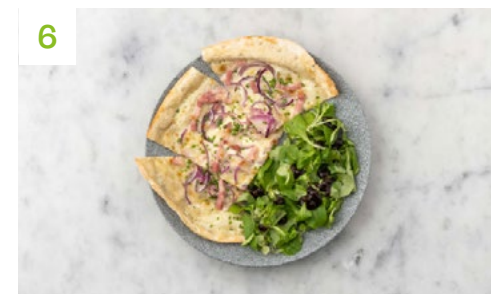
Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Couper la ciboulette

Trancher la ciboulette en rondelles fines.

**Astuce :** si cela doit aller vite, vous pouvez aussi couper la ciboulette en petits rouleaux à l'aide de ciseaux.



### Dresser

À la fin du temps de cuisson, sortir la tarte flambée du four, couper en parts et servir.

Garnir de ciboulette et savourer avec la salade de mâche.

## Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !



# Alsatian tarte flambée with bacon

served with lamb's lettuce with cranberry dressing

Family Not much preparation 25-35 minutes • 3.331 kj/796 kcal • Cook on day 2



Tarte flambée dough



Diced breakfast bacon



Red onion



Lamb's lettuce



Chives



Single sour cream



Wild cranberry jam



Balsamic cream



Grated Gouda cheese



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Good to have at hand

Olive oil\*, pepper\*, salt\*

# Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

## What you need

1 baking tray and 1 large bowl

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Tarte flambée dough <b>15)</b>	1 x 260 g	2 x 260 g
Diced bacon	1 x 90 g	2 x 90 g
Red onion	1 x 80 g	2 x 80 g
Lamb's lettuce	1 x 75 g	1 x 150 g
Chives	1 x 10 g**	1 x 10 g
Single sour cream <b>7)</b>	1 x 100 g	2 x 100 g
Wild cranberry jam	1 x 25 g	1 x 50 g
Balsamic cream <b>14)</b>	1 x 12 g	2 x 12 g
Grated Gouda <b>7)</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Olive oil*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

\*Good to have at hand.

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	920 kJ/220 kcal	3.331 kJ/796 kcal
Fat	11.50 g	41.64 g
- incl. saturated fats	4.64 g	16.78 g
Carbohydrate	20.84 g	75.45 g
- incl. sugar	3.73 g	13.52 g
Protein	7.63 g	27.62 g
Salt	1.427 g	5.166 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7)** Milk (including lactose) **14)** Sulphur dioxide and sulphites **15)** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## Get started

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Peel and halve the onion and slice it into thin strips.



## Brush the pastry

Roll out the tarte flambée dough on a baking tray lined with baking paper and brush with single sour cream, leaving an edge of approx. 1 cm bare.



## Bake dough

Spread onion strips and bacon on the dough and sprinkle with Gouda.

Season tarte flambée with a little salt\* and pepper\* according to taste.

Then bake in the oven on the middle shelf for 13-15 min. until crispy.



## For the salad

In a large bowl, stir together wild cranberry jam, balsamic cream, 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil\* and 1 tbsp. [2 tbsp.] water\* to make a dressing.

Season with salt\* and pepper\*.



## Cut chives

Slice the chives into thin rings.

**Tip:** *If you're in a hurry, you can also quickly cut the chives into small rolls with a scissors.*



## Serve

Remove tarte flambée from the oven when done, cut into pieces and apportion onto plates.

Garnish with chives and enjoy with the lamb's lettuce.

## Bon appetit!

### Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!



# Tarte flambée alsacienne aux lardons, mâche avec vinaigrette aux airelles

Famille Préparation rapide 25 – 35 minutes • 3.331 kj/796 kcal • Cuisiner au 2e jour

29



Pâte à tarte flambée



Lardons en dés



Oignon rouge



Mâche



Ciboulette



Crème demi-  
écrémée acidulée



Confiture



d'airelles sauvages



Crème balsamique



Gouda râpé



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Ingédients à toujours avoir chez soi  
Huile d'olive\*, poivre\*, sel\*

# C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

## Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four et 1 grand saladier

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pâte pour tarte flambée <b>15</b> )	1 x 260 g	2 x 260 g
Lardons	1 x 90 g	2 x 90 g
Oignon rouge	1 x 80 g	2 x 80 g
Mâche	1 x 75 g	1 x 150 g
Ciboulette	1 x 10 g**	1 x 10 g
Crème aigre demi-écrémée <b>7</b> )	1 x 100 g	2 x 100 g
Confiture d'ailles sauvages	1 x 25 g	1 x 50 g
Crème de vinaigre balsamique <b>14</b> )	1 x 12 g	2 x 12 g
Gouda râpé <b>7</b> )	1 x 50 g	1 x 100 g
Huile d'olive*	Détails dans le texte	

Sel\*, poivre\* selon les goûts

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	920 kJ/220 kcal	3.331 kJ/796 kcal
Lipides	11.50 g	41.64 g
- dont acides gras saturés	4.64 g	16.78 g
Glucides	20.84 g	75.45 g
- dont sucre	3.73 g	13.52 g
Protéines	7.63 g	27.62 g
Sel	1.427 g	5.166 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7**) lait (comportant du lactose) **14**) dioxydes de soufre et sulfites **15**) blé

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante).

Peler l'oignon, le couper en deux, puis en lanières.



### Garnir la pâte

Dérouler la pâte pour tarte flambée sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et la recouvrir de crème demi-écrémée acidulée ; laisser une bordure d'env. 1 cm de large.



### Cuire la pâte

Répartir les lamelles d'oignon et les lardons sur la pâte et parsemer de gouda.

Assaisonner avec un peu de sel\* et de poivre\* selon les goûts.

Enfourner à mi-hauteur 13 à 15 min. jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.



### Pour la salade

Dans un grand saladier, mélanger la confiture d'ailles sauvages, la crème de vinaigre balsamique, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive\* et 1 cs [2 cs] d'eau\* pour obtenir une vinaigrette.

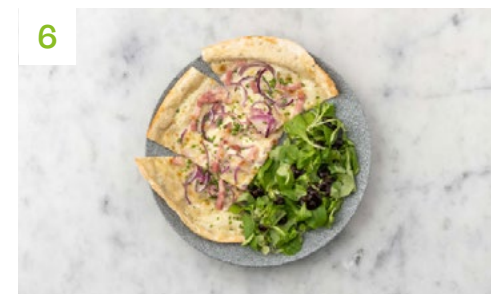
Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



### Couper la ciboulette

Trancher la ciboulette en rondelles fines.

**Astuce :** si cela doit aller vite, vous pouvez aussi couper la ciboulette en petits rouleaux à l'aide de ciseaux.



### Dresser

À la fin du temps de cuisson, sortir la tarte flambée du four, couper en parts et servir.

Garnir de ciboulette et savourer avec la salade de mâche.

## Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

