


FLAMM' CHEVROTTE

1 x 290 g

	<p>Ingredients :</p> <p>Pâte : farine de froment, eau, huile de tournesol, sel</p> <p>Garniture : crème fraîche fromage de chèvre tomates eau croûtons grillés préparation pour sauce moutarde sel épices</p>	<p>Zutaten :</p> <p>Teig : Weizenmehl Wasser Pflanzenöl Salz</p> <p>Belag : Crème fraîche Ziegenkäse Tomaten Wasser Geröstete Brotwürfel Saucenzubereitung Senf Salz Gewürze</p>	<p>Ingredients :</p> <p>Pastry : wheat flour water vegetable oil salt</p> <p>Garnishing : crème fraîche goat cheese tomatoes water toasted croûtons sauce mix mustard salt spices</p>
--	---	--	---

Une pâte fine, légère, délicieusement craquante, accompagnant la saveur typique du fromage de chèvre marié à la douceur de la crème fraîche, le tout rehaussé de dés de tomates, de croûtons dorés et de ciboulette finement ciselée.

Ein dünner Teig, leicht, köstlich knusprig, um die Vereinigung des typischen Ziegenkäsegeschmacks mit der Milde der Crème Fraîche zu begleiten, das Ganze durch Tomaten-und-geröstete Brot-Würfel und dünn geschnittenen Schnittlauch unterstrichen.

A thin, light, crispy crust, in accordance with the typical savour of the goat cheese married to the smoothness of the cream, enhanced with tomato cubes, toasted croutons and finely sliced chive.