


# FLAMM' NICOISE

1 x 280 g

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  | <p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p>Pâte :<br/>farine de froment,<br/>eau,<br/>huile de tournesol,<br/>sel</p> <p><b><u>Garniture :</u></b><br/>crème fraîche<br/>thon au naturel<br/>tomate<br/>moutarde de Dijon<br/>sel<br/>arôme poivre</p> | <p><b><u>Zutaten :</u></b></p> <p>Teig :<br/>Weizenmehl<br/>Wasser<br/>Pflanzenöl<br/>Salz</p> <p><b><u>Belag :</u></b><br/>Crème fraîche<br/>Thunfisch<br/>Tomaten<br/>Dijon Senf<br/>Salz<br/>Pfeffer Aroma</p> | <p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p>Pastry :<br/>wheat flour<br/>water<br/>vegetable oil<br/>salt</p> <p><b><u>Garnishing :</u></b><br/>crème fraîche<br/>tuna fish<br/>tomatoes<br/>Dijon mustard<br/>salt<br/>pepper aroma</p> |
|---|---|---|--|

Une recette méditerranéenne simple et savoureuse : le subtil mélange du thon, des tomates et de la crème fraîche rehaussée d'un peu de moutarde toujours sur la même pâte.

Ein mittelmeeres Rezept einfach und genüsslich : die feinsinnige Mischung des Thunfisches, der Tomaten und der Crème Fraîche durch bisschen Senf betont und wie immer auf dem selben Teig.

A simple and delicious mediterranean recipe : the fine mix of tuna, tomatoes and cream, set up with a little mustard always on the same crust