

## TARTE FINE JAMBON, TOMATES

1 x 305 g

	<p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p><b>Pâte</b> farine de blé eau huile de tournesol sel</p> <p><b>Garniture</b> crème tomates cerise Mozzarella jambon eau ciboulette moutarde de Dijon préparation pour sauce sel ail arôme poivre</p>	<p><b><u>Zutaten :</u></b></p> <p><b>Teig</b> Weizenmehl Wasser Sonnenblumenöl Salz</p> <p><b>Belag</b> Crème fraîche Kirchentomaten Mozzarella Käse Schinken Wasser Schnittlauch Dijon Senf Saucenzubereitung Salz Knoblauch Pfefferaroma</p>	<p><b><u>Ingredients :</u></b></p> <p><b>Crust</b> wheat flour water sunflower oil salt</p> <p><b>Garnishing</b> cream cherry tomatoes Mozzarella cheese ham water chives Dijon mustard sauce mix salt garlic pepper aroma</p>
--	--	--	--

Le succès de Maître Pierre issu du restaurant familial : toujours une pâte fine, légère, délicieusement craquante recouverte d'une garniture à base de jambon, tomates cerise et mozzarella, sur un lit de sauce onctueuse.

Der Erfolg der Firma Maître Pierre, welche von dem familiären Restaurant Auberge Maître Pierre abstammt, beruht auf: immer ein dünner, leichter Boden, leicht knusprig mit einem feinen Belag von Schinken, Kirschtomaten und Mozzarella in einer feinen Sauce.

Maître Pierre's success stemmed from the family restaurant : an always very thin dough, light and crispy, covered with a ham, cherry tomatoes and mozzarella garnishing on a smooth sauce bed