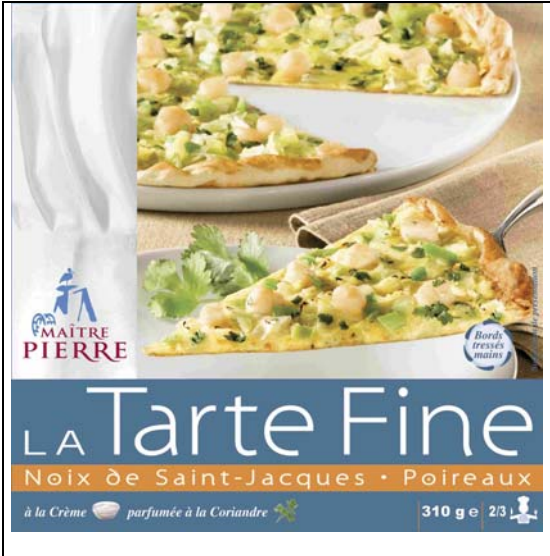


TARTE FINE NOIX DE ST JACQUES, POIREAUX

1 x 310 g

	<p><u>Ingredients :</u></p> <p>Pâte farine de blé eau huile de tournesol sel</p> <p>Garniture Noix de St Jacques eau poireaux crème fromage fondu préparation pour sauce arômes</p>	<p><u>Zutaten :</u></p> <p>Teig Weizenmehl Wasser Sonnenblumenöl Salz</p> <p>Belag Jakobsmuscheln Wasser Lauch Crème fraîche zerlassener Käse Saucenzubereitung Aroma</p>	<p><u>Ingredients :</u></p> <p>Crust <i>wheat flour water sunflower oil salt</i></p> <p>Garnishing <i>Scallops water leak cream melted cheese sauce mix aromas</i></p>
--	--	--	---

Le succès de Maître Pierre issu du restaurant familial : toujours une pâte fine, légère, délicieusement craquante recouverte d'une délicieuse garniture à base de Noix de St Jacques accompagnée d'une fondue de poireaux, 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 Jakobsmuscheln, angereichert mit gekochten Lauchstücken in einer feinen Sauce.

Maître Pierre's success stemmed from the family restaurant : an always very thin dough, light and crispy, covered with a delicious garnishing of Scallops and leek preparation, on a smooth sauce bed