


# FLAMM' FRANC-COMTOISE

1 x 280 g

	<p><b>Ingredients :</b></p> <p>Pâte : farine de froment, eau, huile de tournesol, sel</p> <p><b>Garniture :</b> crème fraîche jambon oignons emmental œuf en poudre sel ail épices</p>	<p><b>Zutaten :</b></p> <p>Teig : Weizenmehl Wasser Pflanzenöl Salz</p> <p><b>Belag :</b> Crème fraîche Schinken Zwiebeln Emmentaler Eipulver Salz Schnittlauch Gewürze</p>	<p><b>Ingredients :</b></p> <p>Pastry : wheat flour water vegetable oil salt</p> <p><b>Garnishing :</b> crème fraîche ham onions Emmental cheese egg powder salt garlic spices</p>
---	--	---	--

Une recette simple et authentique : la pâte finement tressée complétée par l'alliance savoureuse du fromage et du jambon sur une riche garniture composée de crème fraîche et d'œufs

*Ein einfaches und authentisches Rezept : der fein geflochtene Teig mit der schmackhafte Vereinigung des Käses und des Schinkens auf einem reichen Crème Fraîche-Eier-Belag ergänzt.*

A simple and genuine recipe : the crust delicately plaited, completed with the tasty alliance of the cheese and the ham on a rich topping composed of cream and eggs.