

FLAMM' KUECHE

1 x 260 g

2 x 260 g

4 x 120 g

	<p><u>Ingredients :</u></p> <p>Pâte : farine de froment, eau, huile de tournesol, sel</p> <p><u>Garniture :</u> crème fraîche poitrine fumée oignons sel arôme poivre</p>	<p><u>Zutaten :</u></p> <p>Teig : Weizenmehl Wasser Pflanzenöl Salz</p> <p><u>Belag :</u> Crème fraîche Geräucherter Speck Zwiebeln Salz Pfeffer Aroma</p>	<p><u>Ingredients :</u></p> <p>Pastry : wheat flour water vegetable oil salt</p> <p><u>Garnishing :</u> crème fraîche smoked bacon onions salt pepper Aroma</p>
--	---	--	---

Le succès de Maître Pierre issu du restaurant familial : une pâte fine, légère, délicieusement craquante, recouverte d'un mélange simple et savoureux de crème fraîche, d'oignons et de lardons.

Der Erfolg von Maître Pierre abstammend vom Familienrestaurant : ein dünner, leichter, köstlich knuspriger Teig, mit einer einfachen und genüsslichen Crème Fraîche-Zwiebeln-und-Speck-Mischung belegt.

Maître Pierre's success issued from the family restaurant : a thin, light, deliciously crispy crust, covered with a simple and tasty mix of cream, onions and bacon.