



Flammekueche grecque



RECETTE IMAGINÉE PAR SÉBASTIEN FARÉ

Flammekueche grecque

Recette originale de Sébastien Faré
Chef Cuisinier Exécutif à la Maison de l'Excellence Savencia®



RECETTE POUR 10 PORTIONS

FLAMMEKUECHE

300 g de **Feta AOP Cubes Islos®**

10 pâtons de pâte à pizza

750 g de **Crème Fraîche Épaisse 15% MG**

1 oignon rouge

1 poivron rouge

1 poivron vert

100 g d'anchois

150 g d'olives noires

Poivre du moulin

Thym citron

Origan

Huile d'olive

Éplucher et émincer finement les poivrons et l'oignon rouge.

Façonner les pâtons en rond pour les fonds de pizza.

Garnir chaque fond de pizza de la manière suivante : déposer 75 g de crème fraîche légère. Parsemer d'oignons et de poivrons, ajouter les cubes de feta, les anchois, les olives et poivrer.

Cuire à 350/400°C au four à pizza quelques minutes.

À la sortie du four, ajouter le thym citron, l'origan et un trait d'huile d'olive.



la maison de l'Excellence®

