

Recette : Flemmekuche

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 89

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Nutzungsbedingungen

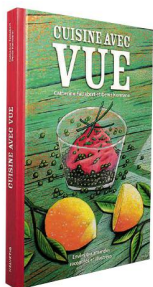
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



Flemme-kuche



Plat pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 abaisse (pâte déjà étalée) de pâte à pizza
- 300 g de gruyère râpé
- 10 tranches de lard à rôtir
- 2 dl (20 cl) de crème entière
- 1 gros oignon blanc
- muscade
- poivre

PRÉPARATION

Déposez une abaisse de pâte à pizza dans une plaque. Pelez et coupez 1 gros oignon blanc en rondelles et éparpillez-les sur la pâte. Disposez 10 tranches de lard à rôtir sur l'entier du gâteau.

Saupoudrez de 300 g de gruyère râpé et répartissez 2 dl de crème entière.

Poivrez, muscadez et enfournez 15 à 20 min à 180 degrés (T6), juste de quoi colorer la pâte. Servez avec une salade bien relevée.