

## FLAMMEKUECHE, FLÉTAN FUMÉ, ASPERGES VERTES ET TOMATE



### INGRÉDIENTS

10 

20 flammekueches  
500 g de crème fraîche  
250 g d'oignon rouge  
250 g d'asperges vertes  
250 g de tomates cerises à l'aigre-douce Bresc, ail et citronnelle  
250 g de filet de flétan fumé  
50 g de Madras Bresc  
Cerise d'Inde orientale  
sel et poivre

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Madras 450g



Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle  
1100g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Blanchir les asperges et les rincer à l'eau froide. Nettoyer les oignons, les couper en deux, puis en fines rondelles. Assaisonner la crème fraîche avec le madras, du sel et du poivre. Couper les asperges en biseau en morceaux de 2 à 3 centimètres. Badigeonner les flammekueches de crème fraîche et répartir dessus l'oignon rouge, les asperges, le flétan fumé et les tomates aigres-douces. Enfourner 3 minutes au four à 220 °C. Décorer avec la cerise d'Inde orientale.