



Tarte flambée Gasconne

au magret de canard et fromage de brebis

INGREDIENTS (4 PERSONNES)

Pâte tarte

- 300g de farine complète
- 100g de farine de petit épeautre
- 100g de semoule fine
- 300g d'eau tiède
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2g de sucre
- 10g de sel

Garniture

- 1 magret frais
- 2 oignons rouges
- 250g de crème épaisse
- 250g de fromage de brebis
- graines mélangées



RECETTE DU CHEF
THIBAULT
LAGOUTTE



PRÉPARATION

Mélanger les 3 farines avec la levure et le sucre, ajouter l'eau tiède et commencer à mélanger.

Ajouter le sel dans un deuxième temps.

Pétrir et laisser reposer et pousser la pâte. Préparer votre pierre à pizza dans votre four ou sur votre barbecue.

Émincer les oignons, dégraisser et émincer les magrets.

Tailler le fromage en fines tranches.

Étaler la pâte sur une feuille sulfurisée, déposer une fine couche de crème épaisse et répartir la garniture avec les graines par dessus.

Cuire à 250°C 5 à 7 min.

les tables du gers



Auberge La Baquère
Lieu-dit La Baquère
32190 PRENERON
Tél : 05 62 06 42 75