



Skånemejerier

TARTE FLAMBÉE

*med Tartimalin
färskost*



PIZZA PÅ FRANSKA

Tarte flambée, flammkuchen, pizza bianco? Ja, visst är det så att kärt barn har många namn. Tarte flambée har sitt ursprung i Alsace i det östligaste Frankrike och är en hörnsten i den tvåspråkiga regionens lantliga husmanskost.

Liksom den italienska pizzen uppstod tarte flambée, på tyska flammkuchen, som ett smakfullt sätt att ta tillvara de bästa lokala råvarorna – och medan Italien hade tomater och gorgonzola hade Alsace färskost, syrad grädde och gruyère.

En tarte flambée kräver varken jäsning eller pizzaugn och är läckert frasig och gyllenbrun på tio minuter i 250 grader. Toppa med grönt och variera traditionellt med rödlök och spickeskinka, eller varför inte skandinaviskt med rökt lax eller kantareller?

Smaklig spis!



NYHET
I SVERIGE!

PRÉSIDENT TARTIMALIN FÄRSKOST

Frisk, krämig och lätt bredbar färskost. Tillverkas i färskostens hemland Frankrike av Président. Kommer i praktiska 1 kg och 5 kg förpackningar för det professionella köket. 18 % fetthalt.

1 kg • Art nr 1450
5 kg • Art nr 20252

DEG TILL TARTE FLAMBÉE

10 PORTIONER

ca 13 dl vetemjöl
1½ tsk salt
5 dl vatten
⅓ dl olivolja

Blanda ihop ingredienserna till en deg.
Dela i bitar och kavla ut tunt.

10 PORTIONER

1 sats deg
4 st rödlök
50 smör
3 msk socker
⅓ dl balsamico
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
3 dl riven Gruyère
spickeskinka
grönt

Skiva löken och stek långsamt i smör tills löken har mjuknat. Rör i socker och balsamico och låt koka ihop. Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottarna. Strö över ost. Lägg på lök och baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Ta ut och toppa med spickeskinka och lite grönt.

*Karamelliserad
lök och
spickeskinka*



10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
bacon
ägg
salladslök

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottenarna. Lägg på bacon och knäck äggen där det blir gropar. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten har fått fin färg. Hacka salladslök och lägg på.

Ägg och bacon



Zucchini och saltorkade tomater

10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
3 dl riven Gruyère
3 st zucchini
saltorkade tomater

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottenarna. Strö över ost. Hyvla zucchini tunt och lägg på tillsammans med saltorkade tomater. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg.

Nypotatis med anjovis och Gruyère

10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
20 nypotatisar
250 g anjovis
3 dl riven Gruyère
dill

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottenarna. Skär potatis tunt och lägg på. Lägg på bitar av anjovis. Strö över ost. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg.





Mozzarella och tomater

10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
400 g Galbani Mozzarella block
tomater
basilika

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottnarna. Skär mozzarellan i skivor och lägg på bottnarna. Skär tomater i skivor och lägg på. Ställ in i ugnen i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Ta ut och lägg på basilika.



Chèvre med valnötter och ruccola

10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
400 g Président Chèvre
valnötter
ruccola

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottnarna. Lägg på bitar av chèvre. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Ta ut och toppa med valnötter och ruccola.

Kantarell, rödlök och dill

10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
3 dl riven Gruyère
3 st rödlök
500 g kantareller
dill

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottnarna. Strö över ost. Skiva lök tunt och lägg på tillsammans med kantareller. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Ta ut och toppa med dill.





10 PORTIONER

- 1 sats deg
- 2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
- 2 dl Président Tartimalin Färskost
- 3 dl riven Gruyère
- 5 st äpple
- valnötter
- rosmarin

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottarna. Strö över ost. Skär äpple tunt och lägg på bottarna. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Ta ut och toppa med valnötter och rosmarin.

Äpple och valnötter



Skinka och jalapeño

10 PORTIONER

- 1 sats deg
- 2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
- 2 dl Président Tartimalin Färskost
- 3 dl riven Gruyère
- rökt skinka
- paprika
- jalapeños

Rör samman crème fraiche och färskost och bre ut tunt på bottarna. Strö över ost. Lägg på skinka, skivor av paprika och jalapeños. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg.

Paprika och purjolök

10 PORTIONER

- 1 sats deg
- 2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
- 2 dl Président Tartimalin Färskost
- 3 dl riven Gruyère
- 6 st paprika
- 3 st purjolök
- rosmarin

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottarna. Strö över ost. Skär paprika i bitar och lägg på tillsammans med strimlad purjolök. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Ta ut och toppa med rosmarin.



Fänkål och rökt lax

10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
2 st fänkål
rökt lax
dill
grönt

Rör samman crème fraiche med färskost och bre ut tunt på bottarna. Skiva fänkål tunt och lägg på. Baka i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Ta ut och lägg på skivor av rökt lax, dill och grönt.



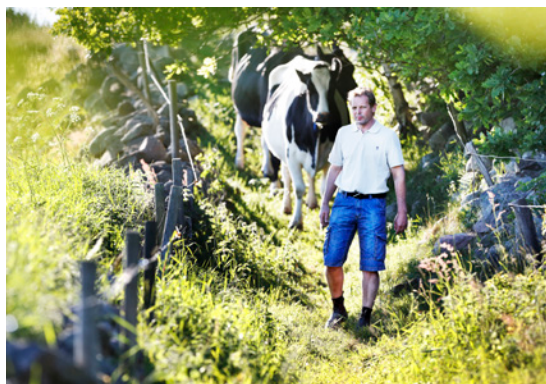
10 PORTIONER

1 sats deg
2 dl Skånemejerier Ekologisk Crème Fraiche
2 dl Président Tartimalin Färskost
3 dl riven Gruyère
700 g sparris
700 g kronärtskocka i olja
babyspenat
1 dl hyvlad Gruyère

Rör samman crème fraiche och färskost och bre ut tunt på bottarna. Strö över ost. Lägg på sparris och kronärtskocka. Ställ in i 250°C i ca 10 minuter eller tills tarten fått fin färg. Toppa med babyspenat och Gruyère.

Kronärtskocka och spenat





NÄRA VÅRT URSPRUNG, NÄRA DIG

På Skånemejerier lever vi nära bonden och ursprunget, med kretsloppet från gård till kök som en självklar utgångspunkt. Hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser har alltid varit en ledstjärna för vår verksamhet – och vi är glada att kunna konstatera att detta är något som våra kunder sätter ett högt värde på.

Skånemejerier Storhushåll är den del av vår verksamhet som vänder sig till professionella användare av våra produkter. Vi är specialiserade på det professionella kökets förutsättningar och behov och utvecklar kontinuerligt vårt sortiment i samarbete med skickliga kockar, kostchefer och inköpare.



Skånemejerier

storhushall.skanejerier.se