

TRADITION FRAISE

UNE RECETTE D'ALTITUDE !
POUR SE RÉCHAUFFER
APRÈS LES PISTES ENNEIGÉES !

RECETTE :

Pour 135 g de pâte ou une Tradition coupée en 3 avec mise en forme longue.

Reblochon	30 g
Pomme de terre cuite	20 g
Lardons	25/30 g
Oignons	15 g

Mettre les garnitures sur le pâton aplati en long (12-15 cm maxi) dans l'ordre indiqué ci-dessus
Faire une soudure et déposer sur plaque de cuisson

APPRÊT :

15-20 min, faire une incision profonde
Puis enfourner à température baguette de Tradition Française

VARIANTE : forme ronde

Pour 100 g de pâte
Aplatir la pâte puis rabattre les bords sur 0,5 cm pour former une pizza avec rebords
Déposer les garnitures:

Reblochon	30 g
Pomme de terre cuite	20 g
Lardons	15/20 g
Oignons	15 g

APPRÊT :

15-20 min
Puis enfourner à température baguette de Tradition Française

GOÛT MATIÈRE UNITAIRE : 0,49 €HT
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ : 2,80 € TTC