

# Buono e conveniente: tarte flambée con formaggio morbido e uva per 4 persone



**Ecco la tanto apprezzata schiacciata in una versione autunnale a soli 14 franchi!**

Alle origini della tarte flambée c'è una storia interessante: molto prima dell'invenzione del termostato, i fornai dovevano ricorrere a fantasiosi espedienti per controllare la temperatura del forno. Si prendeva ad esempio una piccola parte dell'impasto, lo si stendeva fino a ridurlo a una sfoglia sottile e lo si infornava nel forno a legna per misurare il calore raggiunto.

Il pezzo di pasta però non veniva gettato via, dando vita a una vera e propria forma antesignana di «no food waste»! Per poter rendere più appetitosa questa sfoglia piuttosto secca, col tempo si sono aggiunti un po' di crème fraîche, cipolla e speck: ed ecco nata la tarte flambée !

Se l'impasto viene fatto in casa, un budget molto limitato sarà persino sufficiente per aggiungere un'insalata fresca di contorno.

- 3 rotoli di pasta per tarte flambée, ad es. di IP-SUISSE, in alternativa l'impasto può essere fatto in casa  
A chiunque volesse cimentarsi con la pasta per tarte flambée saranno sufficienti solo pochi minuti per la preparazione.

Qui trovate una [ricetta della pasta per tarte flambée](#) \_\_\_\_\_

- 9 cucchiaini abbondanti di crème fraîche
- 6 cucchiaini di senape
- 3 piccole cipolle rosse, tagliate a rondelle sottili
- 200 g di formaggio morbido, ad es. Caprice des Dieux, tagliato a fette spesse circa ½ cm
- 15-25 acini d'uva (a seconda della grandezza), tagliati a metà e privati dei semi
- 3 cucchiaini di timo fresco, solo le foglioline
- Un pizzico di pepe macinato al momento
- Una presa di sale

1. Preriscaldare il forno dall'alto e dal basso a 240 gradi, disporre la sfoglia su una leccarda. Se si usa l'impasto fatto in casa, occorre prima stenderlo su un foglio di carta da forno; i rotoli di pasta confezionati invece ne includono già uno. Unire la crème fraîche alla senape e spalmare in modo uniforme il composto sullo strato di pasta.
2. Distribuire le cipolle sulla crème, salare leggermente le tre superfici, quindi aggiungere le fette di formaggio e gli acini d'uva tagliati a metà su tutte e tre le sfoglie.

3. Infine cospargere con le foglioline di timo, aggiungere un po' di pepe e cuocere nella metà inferiore del forno per 10-11 minuti.

**Tempo di preparazione: da 15 a 20 minuti circa**

### **Gewürztraminer Cuvée Réserve d'Alsace AOC**

Giallo oro brillante. Profumo intenso di rose, frutta esotica e agrumi. Attacco intenso, corpo pieno e palato persistente.



[Visualizzare nello >](#) [Shop Vini](#)

