



Flammekueche à la choucroute et à la saucisse fumée



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)
4 cuillères à soupe de crème aigre
200 grammes de choucroute fraîche (égouttée)
1 oignon rouge (en fines rondelles)
1 saucisse fumée (en fines tranches)
1 pomme (en petits cubes)
4 cuillères à soupe de gruyère (râpé)
d'aneth (frais)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson.
- 2.** Tartinez-la de crème épaisse, salez et poivrez.
- 3.** Garnissez-la de choucroute, de rondelles d'oignon rouge, de saucisse fumée et de pomme.
- 4.** Parsemez de gruyère râpé.
- 5.** Laissez-les cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 6.** Décorez d'aneth frais.