

Camembert-Kartoffel-Tarte

Belag 61%

150 g Frischkäse
145 g Kartoffeln
115 g Camembert
40 g Creme fraiche
Paniermehl
Maisstärke
Zwiebeln, angebraten
Schnittlauch
Knoblauch
Salz
Kräuter
Curry

Teig 39%

70 g Weizenmehl
100 g Dinkel-Vollkernmehl
100 g weiche Butter
3 EL kaltes Wasser
Salz

Teig:

Mehl mit Butter, Wasser und Salz zu einem Mürbeteig verkneten, kalt stellen.

Belag:

Zwiebeln in Sonnenblumenöl anbraten, mit Maisstärke bestäuben,



Les ingrédients de la Tarte Pomme de terre & Camembert de Normandie sont :

Garniture 61% : *Paniermehl* *Hefe*
Pourcentages exprimés sur la garniture
Fromage blanc, pommes de terre 19%, eau, Camembert de Normandie 14,5%, crème fraîche, chapelure (farine de blé, sel, levure, extrait d'épices), amidon de maïs, oignons pré-frits (dont huile de tournesol), ciboulette, ail, sel, extrait d'épice, curry (contient moutarde). *Schnittlauch*

Pâte feuilletée 39% :
Farine de blé, eau, margarine végétale (huile de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant : E 471, correcteur d'acidité : acide citrique), sel.