La tarte flambée d'Alsace

L'Alsace

Les informations générales:

- Pays: France
- Département: Bas-Rhin, Haut-Rhin
- Population: 1 872 949

L'histoire:

- Après la révolution française l'Alsace devient française.
- Avant, l'Alsace était allemande.
- 1870/1871: Après la guerre entre l'Allemagne et la France, l'Alsace redevient allemande.
- Après la première guerre mondiale, l'Alsace redevient française.

L'économie:

- la culture de vin
- la branche d'automobile
- le tourisme
- l'économie forestière

L'histoire de la tarte flambée:

- Depuis le 18ème siècle, l'Alsace mange la tarte flambée au déjeuner.
- Dans les fermes, il y avait souvent de la farine, du lait et des oignons.
- La tarte flambée est devenue populaire dans les années 1950.

La recette:

- 1 fond de tarte flambée
- 1 boîte de bacon
- ½ oignons
- ½ boîte de crème acidulée
- ½ boîte de crème fraîche
- Une pincée de sel et de poivre

La préparation:

1. Lavez vos mains.
2. Préparez les ingrédients et chauffez le four à 220 degrès.
3. Coupez les oignons.
4. Mettez la crème acidulée avec la crème fraîche dans un bol.
5. Mettez une pincée de sel et de poivre dans le bol et mélangez les ingrédients.
6. Mettez la crème sur le fond de la tarte flambée.
7. Partagez les oignons et le bacon sur la tarte flambée.
8. Enfournez la tarte flambée dans le four pendant huit minutes

Sophia, Nikolas, Adrian, Julia