



Pain plat avec fromage à l'ail noir, patate douce et vinaigrette à la pomme



Cette recette a été réalisée par [@cyninkoken](#)

Vous cherchez une recette de flatbread savoureuse et facile avec une touche surprenante?? Cette recette de flatbread combine du fromage à l'ail noir crémeux, de la mayonnaise, de la patate douce rôtie et une vinaigrette à la pomme fraîche pour une explosion de saveurs irrésistible. Parfait pour le déjeuner, un dîner léger ou simplement comme encas gourmand. Avec cette recette, vous pouvez préparer en seulement 30 minutes un plat coloré et savoureux qui ravira enfants et adultes.

La préparation

- 1: Préchauffez le four à 200°C.
- 2: Épluchez les patates douces et coupez-les en fines tranches (par exemple avec la trancheuse à fromage Henri Willig Milano). Coupez également l'oignon rouge en fines rondelles. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et arrosez d'huile d'olive, de sel et de poivre. Faites rôtir les légumes pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement croustillants sur les bords.
- 3: Coupez la pomme verte en petits dés. Dans un bol, mélangez 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à café de miel, 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc et 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les dés de pomme et mélangez bien.
- 4: Râpez grossièrement 60 g de fromage à l'ail noir et mélangez avec 75 ml de mayonnaise dans un robot ou à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Ajoutez éventuellement du fromage supplémentaire pour le topping.
- 5: Réchauffez brièvement les flatbreads au four ou dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient chauds et légèrement croustillants.

Ingrédients

- 4 flatbreads
- 60 grammes de fromage à l'ail noir
- 80 millilitres de mayonnaise
- 2 patates douces
- 1 oignon rouge
- poignée de roquette
- 8 noix grillées
- 12 dés de pomme verte
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de miel
- 4 cuillères à café de vinaigre blanc (balsamique)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive



6: Étalez la mayonnaise au fromage à l'ail noir sur les flatbreads chauds. Répartissez les patates douces rôties et les oignons rouges dessus. Garnissez de roquette et de noix grillées. Versez la vinaigrette à la pomme par-dessus et saupoudrez éventuellement un peu de fromage râpé supplémentaire pour la finition.

Peut-on préparer le flatbread à l'avance??

Oui?! Cette recette de flatbread avec le fromage à l'ail noir Henri Willig et la patate douce rôtie est parfaite pour être préparée à l'avance. Vous pouvez couper et rôtir la patate douce et l'oignon, préparer la mayonnaise au fromage à l'ail noir et préparer la vinaigrette à la pomme. Conservez le tout couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de garnir et de servir le flatbread. Ainsi, vous aurez un repas ou un en-cas délicieux prêt en seulement 10 minutes.

Conseils de service

Servez le flatbread chaud sur une belle planche ou assiette en bois. Garnissez de roquette supplémentaire, de quelques noix ou de quelques gouttes de vinaigrette à la pomme pour une présentation colorée. Parfait pour le déjeuner, un dîner léger ou comme amuse-gueule.

Parfait pour Halloween

Ce flatbread est aussi une recette très amusante pour Halloween?! Par exemple, ajoutez des graines de courge ou des olives noires pour un effet ludique et effrayant. Ainsi, vous transformez une simple recette de flatbread en un flatbread d'Halloween surprenant et festif qui ravira enfants et adultes.