

Flamiche au thon, câpres et camembert

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 25 mn*Dégustez bien chaud avec une salade verte.*

Ingrédients

- 1 pâte à pizza - (de préférence faite maison)
- 1 boîte de thon
- quelques de câpres
- 1/4 de camembert
- 1 brique de crème
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 220°C.
- 2 Coupez l'oignon en lamelles.
- 3 Etalez votre pâte à pizza sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Mettez la crème fraîche au fond, puis les lamelles d'oignon. Assaisonnez en sel et poivre.
- 4 Répartissez sur le dessus le thon émietté et les câpres. Ajoutez le camembert préalablement coupé en fines lamelles.
- 5 Enfournez pendant 20 à 25 minutes.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**".

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

