

Flammekueche en amuse-bouches



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Spécialité de l'est de la France, elle est parfaite pour l'apéritif.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée (ou brisée)
- 1 boîte de lardons en allumettes
- fromage schwarzwälder (tresana)
- 2 oignons émincés finement

Préparation

- 1 Etalez votre pâte feuilletée sur votre plan de travail et découpez-en des petits ronds de l'empreinte de vos moules. Réservez 20 minutes au réfrigérateur avant de les remplir afin d'éviter qu'ils ne se rétractent.
- 2 Préchauffez le four à 220°C.
- 3 Le délai écoulé, déposez dans chaque cavité une petite cuillère de schwarzwälder, puis quelques lardons et oignons émincés.
- 4 Enfourez pour environ 15 minutes de cuisson.

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

