

## Tarte flambée ou flammenkueche



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Une spécialité de l'es de la France, à servir avec un Riesling ou un Pinot Blanc.*

### Ingrédients

- 500 g de pâte à pain
- quelques lardons
- 20 cl de fromage blanc
- 20 cl de crème épaisse
- beurre
- huile
- muscade
- 2 oignons
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Préparez la pâte à pain à la main ou avec votre MAP.
- 2 Préchauffez le four à 180°C.
- 3 Étalez-la sur une plaque allant au four.
- 4 Émincez les oignons et faites-les revenir dans une poêle avec du beurre.
- 5 Retirez les oignons et remplacez-les par les lardons sans ajout de matière grasse.
- 6 Dans un bol, mélangez la crème avec le fromage blanc, les oignons et les lardons. Assaisonnez en sel, en poivre et en muscade.
- 7 Recouvrez votre pâte du mélange, puis enfournez 10 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

