

TARTE FLAMBEE

- **Type de plat :** Entrée
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 5 min



Ingrédients pour 6 personnes

- 400 g de pâte à pain
- 4 oignons moyens coupés finement
- 1 verre de vin blanc
- Sel poivre
- 150g de fromage blanc (allégé possible)
- 150g de crème épaisse (allégée possible aussi)
- 200g de lardons allumettes
- Une noix de beurre

Etapas de préparation

1. Dans une poêle, faites chauffer 2 minutes dans le beurre les oignons émincés. Ils ne doivent pas colorer, surveillez bien ! Ajoutez le vin et attendez qu'il s'évapore. Assaisonnez et réservez.
2. Dans un bol, mélangez la crème et le fromage blanc, poivrez généreusement et réservez.
3. Etaler la pâte à pain très fine.
4. Pour le montage, étalez sur le fond de la préparation fromage blanc-crème avec le dos d'une grande cuillère. Répartissez les lardons puis les oignons.
5. Enfourez pour 5 minutes (c'est à l'oeil!) à 250°C.
6. Vous pouvez également remplacer les lardons par des tranches de lard fumé le goût est excellent ! Enfin, pour varier les plaisirs, testez avec des morceaux de munster !

