

# Tarte flambée

## Ingrédients pour 6 personnes

500 g pâte à pain  
250 g fromage blanc  
2 jaunes d'oeufs  
15 g huile de colza  
100 g oignons hachés  
50 g lardons  
sel et poivre  
noix de muscade

Préparation 30 mn; Cuisson 10 mn.

Posez la pâte à pain sur une plaque de four, abaissez la pâte très mince. Au fromage blanc bien lisse et bien crémé, ajoutez les jaunes d'oeufs et un peu d'huile de colza. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Parsemez la surface de quelques oignons émincés légèrement sués et de très fins lardons. Cuire à four très chaud (th. 9) pendant 20 minutes et servir brûlant.

Classification: quiche/pizza (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les recettes de la table alsacienne - Joseph Koscher

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo