

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