



Tarte flambée (flammekuche)

Note de la recette :

 4
5**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



15 min

Temps de cuisson :



15 min

Temps de repos :



- 500 g de pâte à pain
- 2 beaux oignons émincés
- 40 cl de crème épaisse
- 60 g de lardons
- 1 c. à soupe d'huile
- muscade
- sel, poivre

[imprimer la recette](#)

Préchauffez le four th.7 (200°C).

Etalez la pâte, très fine sur la plaque du four.

Recouvrez d'oignons émincés, de lardons, et de crème, assaisonnez.

Arrosez ce mélange d'huile.

Enfournez pendant 15 min.