

Gâteau au
Chocolat

Une recette saine
et gourmande pour
épater vos proches

! [www.tananta.com](#)
 **Annonces** Google

Recettes :

- recette entrees
- recette legumes
- recette viande
- recette oignon
- recette porc
- recette tartes salees

Recette pour :

- Recettes rapides
- Recettes régionales
- Recette alsacienne
- Tartes salees

Nos autres recettes

Nos dossiers cuisine

Tarte flambée

Note de la recette :

4
5

J'aime 60

Pour4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

20 min

Temps de cuisson :



20 min

Temps de repos :



1 heure



Recette postée par CuisineAZ.com



Imprimer la recette



envoyer à un ami



Ajouter à mon carnet de recettes



donner votre avis sur cette recette



partager la recette sur Facebook



Signaler une erreur sur cette recette

Ingrédients

pour Tarte flambée

- 250 g de farine
- 5 cl d'huile
- 2 oignons
- 140 g de lard fumé
- 40 g de beurre
- 100 g de fromage blanc
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- noix de muscade râpée
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel et poivre

Préparation

pour Tarte flambée

Préparez la pâte à l'aide d'un robot ou à la main. Mélangez la farine, ½ cuillère à café de sel, l'huile et peu à peu 15 cl d'eau tiède.

Travaillez quelques minutes afin d'obtenir une pâte bien élastique, pétrissez-la 5 minutes et laissez reposer 1 heure.

Préchauffez votre four à 250 degrés. Coupez le lard en fin lardons. Émincez les oignons en petites lanières. Faites-les fondre doucement 5 minutes dans du beurre, sans les colorer.

Mélangez le fromage blanc et la crème, assaisonnez de sel, de poivre et de noix muscade.

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte très finement en un grand rond d'un millimètre d'épaisseur. Posez-la sur une tôle farinée. A l'aide d'une spatule, étalez sur la pâte le mélange fromage-crème. Puis répartissez les oignons refroidis, les lardons et arrosez d'une cuillère à soupe d'huile.

Laissez au four chaud pendant 15 minutes.

La tarte doit être servie croustillante.