

## Tarte flambée

Note de la recette :

[J'aime](#)

60

### Gâteau au Chocolat

Une recette saine et gourmande pour épater vos proches !

[...tancante.com](#)

### Recettes :

[recette entrées](#)[recette légumes](#)[recette viande](#)[recette oignon](#)[recette porc](#)[recette tartes salées](#)

### Recette pour :

[Recettes rapides](#)[Recettes régionales](#)[Recette alsacienne](#)[Tartes salées](#)

### Nos autres recettes

### Nos dossiers cuisine

### Pour 4 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,  $\frac{1}{2}$  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.