

SNACK



Tarte flambée classique

aux oignons et lardons

Pour 10 tartes flambées :

.....
10 fonds de tartes, Art. n° 93602
800 g crème fraîche
10 oignons rouges (moyens)
800 g lardons
2 bottes ciboule
1 botte persil
sel, poivre
.....

- ❶ Peler les oignons et couper en fines rondelles. Laver le persil et la ciboule, hacher finement.
- ❷ Dérouler le fond de tarte flambée et poser sur une plaque de cuisson ou une pelle enfarinée. Tartiner de crème fraîche puis garnir d'oignons, de lardons et de persil.
- ❸ Assaisonner selon envie. Cuire la tarte flambée pendant 3-4 minutes dans un four préchauffé à 270 °C.