

## Tartes « pseudo » Flambée ... à ma manière

On peut la faire soit avec la pâte brisée ou la pâte à pizza ... nous allons donc la faire des 2 façons

une pâte à pizza ou brisée

- 4 gros oignons blancs car moins forts
- 100gr de lardons allumettes fumées
- 50 gr de crème fraîche entière
- 50 gr de fromage blanc
- 100 gr de comté râpé
- 1 cuillère à soupe de farine (pour éviter les coulures)
- sel poivre du moulin

PRECHAUFFER LE FOUR A 210

1) couper les oignons à la mandoline

2) mélanger la crème le fromage blanc la farine sel poivre bien mélanger le tout

3) étaler la pate

4) mettre les oignons dessus ,puis les allumettes fumées

5) verser dessus le mélange crème fromage blanc farine sel poivre

6) parsemer de comté râpé

7) enfourner à four très chaud position sur la deuxième grille en partant du haut

8) cuisson CHALEUR TOURNANTE environ 25 à 30 minutes il faut bien avoir l'oeil sur la cuisson car celà peut aller vite.