

Tarte Flambée (Flammekueche)

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	pour 4 (voir DI-106)
- CREME FRAICHE	40 cl
- OIGNON(S)	1
- LARDONS	200 g (alumettes)
- POIVRE	

Recette:

- Préparez votre pâte à pizza dans la machine à pain (DI-106).
- Coupez les oignons très finement et faites-les cuire une peu.
- Faites rissoler les lardons mais pas trop.
- Etalez une boule de pâte d'environ 180 à 200 g.
- Placez-la dans le moule CRISP et nappez-la de crème fraîche (une bonne couche).
- Ajoutez les oignons précuits et les lardons.
- Poivrez généreusement.
- Placez au micro-onde sur position CRISP pendant 8-9 minutes.
- Coupez en quartiers et servez sans attendre.

