



Tarte flambée

31/08/2017 à 10h38

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 pâte brisée

Garniture :

- 200g de lardons allumettes
- Une noix de beurre
- 150g de crème épaisse (allégée possible aussi)
- 150g de fromage blanc (allégé possible)
- 1 verre de vin blanc
- Sel poivre
- 4 oignons moyens coupés finement

Préparation :

- Déposez la pâte sur une plaque anti-adhésive ou sur papier cuisson et ramenez légèrement les bords sur un petit centimètre ;
- Dans une poêle, faites chauffer 2 minutes dans le beurre les oignons émincés, en les surveillant bien pour ne pas qu'ils colorent ;
- Ajoutez le vin et attendez qu'il s'évapore. Assaisonnez et réservez ;
- Dans un bol, mélangez la crème et le fromage blanc, poivrez généreusement et réservez. Pour le montage, étalez sur le fond de la pâte la moitié de la préparation fromage blanc-crème avec le dos d'une grande cuillère. Répartissez la moitié des lardons puis les oignons ;
- Enfournez pour 10-15 minutes à 200°C.