

Recette

TARTE FLAMBÉE MAISON

Type

Plat

Temps

Préparation : 15 mn / Cuisson : 20 mn

Difficulté

Facile

Personnes

6

Ingrédients

- 2 oignons ou 4 échalottes
- ¼ de bouillon cube
- 75 à 100 g d'allumettes bacon
- 200 ml de crème fraîche semi-épaisse (4 à 15%) ou de fromage blanc 3%
- 1 cuillère d'huile d'olive
- Option : poivre, gruyère



Etape 1	Préparation de la pâte – type pâte à pizza rapide ou pâte maison* : étaler la pâte sur une paque allant au four
Etape 2	Préchauffer 10 mn le four à 180°
Etape 3	Dans une poêle, ajouter 1 cuillère à café d'huile d'olive. Faire revenir les oignons ou les échalotes pour les faire dorer, ajouter le ¼ de bouillon cube dilué dans un peu d'eau. Rajouter les allumettes de bacon
Etape 4	Etaler de l'huile d'olive sur la pâte à pizza
Etape 5	Etaler la crème fraîche ou le fromage blanc sur la pâte et ajouter la préparation. Ajouter un peu de poivre et un peu de gruyère éventuellement
Etape 6	Placer l'ensemble au four pendant 15/20 mn (selon le four)

« *Bon appétit !* » A accompagner d'une salade verte.

L'idée plus ! Préparer en même temps la pizza des Recettes de Christelle puisque la pâte est la même.

* La pâte maison :

- Mélanger, dans un saladier, 500 g de farine avec 1 sachet de levure de boulanger, une pincée de sel et 250 ml d'eau.
- Pétrir 10 mn
- Laisser reposer 1h30