

FLAMMEKUECHE

VITE ET BIEN

préparation :10'

cuisson: 1 x 30' facilité : ♥

Ingrédients (4 personnes) :

1 pâte feuilletée

170 g de fromage faisselle très égoutté

2 cas de crème 17% soja

1 gros oignon finement émincé

80 g de très petits lardons fumés

sel, poivre

j'ajoute un chèvre en rondin mon truc saveur ...facultatif

Préparation:

Préchauffer le four à la température 180°.

Cuire les lardons avec les oignons sans beurre.

Mêler le fromage blanc, la crème, du sel et du poivre.

Étaler la pâte et posez-le sur la plaque du four farinée.

Rouler les bords et pincez-les pour leur donner au moins 1,5 cm de hauteur.

Enfourner 5 min. Ôter du four.

Verser au milieu le mélange au fromage blanc et étaler-le jusqu'à 1 cm du bord.

Parsemez les lardons et les oignons dessus puis couper le rondin de chèvre

et garnir la tarte.

Comme vous le voyez j'ai un support me permettant de cuire trois, quatre jusqu'à cinq pizzas, avec ma grille du four.(gain de temps et d'énergie)

Enfourner 25 min.

Servir dès la sortie du four.



[Http://parfumsdecampagne.be](http://parfumsdecampagne.be)

géré par Eliane