

Flammekueche

Ingrédients pour : 4 personnes

- 4 gros oignons
- 150 g de lardons fumés
- 5 cl de crème fraîche
- 2 cuillère à soupe de fromage blanc entier
- 2 pincée de noix de muscade moulue
- 250 g de farine + 2 pincée de sel fin
- 5 cl d'huile neutre
- sel et poivre

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 0.90 €uros
par personne**

Préparation

Préchauffez le four à 220°C

Préparez la pâte : mélangez la farine et le sel puis incorporez progressivement l'huile et 10 à 15 cl d'eau tiède en pétrissant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène

Farinez la plaque du four et abaissez la pâte le plus finement possible sur toute la surface

Epluchez et émincez finement les oignons

Faites-les revenir 5 minutes dans une poêle avec les lardons

Fouettez le fromage blanc avec la crème fraîche

Assaisonnez et ajoutez la noix de muscade

Etalez la préparation sur la pâte à 1 cm du bord

Répartissez les oignons et les lardons dessus puis enfournez le tout pour 15 minutes

C'est prêt !

