



Apéro Tarte flambée

Mise en place et préparation: env. 10 min

Cuisson au four: env. 12 min

Énergie Portion (1/4):

191 kcal / lip 17 g / glu 2 g / pro 6 g

En collaboration avec

Betty Bossi

Pour 4 personnes

- 1 abaisse de pâte à pizza (Ø env. 28 cm)
- 100 g de crème fraîche
- ¼ de c. c. de sel
- un peu de poivre
- 1 oignon
- 100 g de lard à rôtir en tranches

Voici comment faire:

- 1 Tarte flambée:** préchauffer le four à 220° C. Dérouler l'abaisse, la faire glisser sur une plaque avec le papier cuisson. Étaler la crème fraîche sur la pâte, saler, poivrer. Peler l'oignon, le couper en deux, puis en fines lanières, répartir dessus. Couper le lard en lanières, répartir dessus.
- 2 Cuisson:** env. 12 min tout en bas du four.

Suggestion: pour plus de couleur, choisissez un oignon rouge ou une échalote.

Conseil d'achat
Vous trouverez
ces ingrédients
au Coop Pronto.

