Spicy Tarte Flambée

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :
Ingrédients (2 tartes, 4 personnes) :

- 2 fonds de pâte à tarte flambée
- 200 g de fromage blanc
- 10 cl de crème épaisse
- 1 oignon blanc
- 150 g de scamorza fumée
- 2 c. à café de paprika fumé
- 2 c. à soupe de sauce Alélor Piment Fumé
- Sel, poivre

Etapes :
Étapes :

1. Préchauffer le four à 250°C, chaleur tournante, avec la plaque de cuisson à l'intérieur.
2. Mélanger fromage blanc et crème, saler, poivrer. Incorporer la sauce Piment Fumé.
3. Émincer finement l'oignon. Trancher la scamorza en fines lamelles.
4. Étaler la pâte sur du papier cuisson, napper du mélange fromager.
5. Répartir l'oignon et la scamorza. Saupoudrer de paprika fumé.
6. Enfourner sur la plaque chaude 8 à 10 min jusqu'à ce que les bords soient dorés.
7. Servir immédiatement, découpée en rectangles.