Tarte flambée Flammenkueche au Raifort

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- 1 fond de tarte
- 2 oignons
- 100 g de lardons
- 100 g de fromage blanc
- 10 cl de crème liquide
- 1 c. à s. de raifort d'Alsace râpé Nature Alélor
- Sel, poivre

Etapes :

- Disposer la pâte feuilletée sur la plaque.
- Mélanger le fromage blanc avec la crème liquide.
- Ajouter le raifort. Saler et poivrer à convenance.
- Étaler le mélange sur la pâte feuilletée, en laissant un bord de 1-2 cm.
- Parsemer avec les oignons émincés et les lardons.
- Mettre au four 10 minutes. La tarte doit être croquante au bord et tendre au milieu.