

Tarte flambée à Fabrice

Ingrédients

<i>50 g</i>	<i>Oignons hachés</i>
<i>25 g</i>	<i>Beurre</i>
<i>454 g</i>	<i>Crème sure 16 %</i>
	<i>Sel, noix de muscade râpée au goût</i>
<i>80 g</i>	<i>Poitrine fumée maigre taillée en petits cubes</i>
<i>500 g</i>	<i>Pâte à pain</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Huile d'olive</i>

Méthode

- 1. Faire revenir les oignons dans le beurre et les mélanger à la crème. Assaisonner. Couper la poitrine fumée en petits lardons et les faire rissoler un peu.*
- 2. Abaisser la pâte très mince, la poser sur la plaque (les proportions données recouvrent une plaque de four à gaz de dimension courante).*
- 3. Répartir le mélange crème et oignons sur la pâte.*
- 4. Arroser la surface avec l'huile et la parsemer de lardons.*
- 5. Cuire 10 minutes à four très chaud (280°C), thermostat au maximum.*