

# Tarte Flambées

Préparation : 15 min

cuisson : 5 à 15 min

pour : 5 tartes

## Ingrédients :

- 500g de pâte à pain
- 500g de lardons
- 1 kg de crème fraîche épaisse
- 5 oignons
- sel, poivre

## Préparation :

Diviser la pâte en cinq. L'étaler en forme de rectangle.

Sur chaque abaisse, répartir à l'aide d'une louche 200g de crème.

Eparpiller les lardons et les oignons coupés en rondelles. Salez et poivrer.

A défaut de four à pain, cuire à four bien chaud, à 260°C (thermostat 8-9), pendant 15 minutes.

## Suggestions :

Il existe beaucoup de variantes de la tarte flambées ; vous pouvez ajouter, à votre gré, du gruyère râpé, des champignons, du munster, des escargots...