

wolf.sophie1982@gmail.com



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 2 oignons
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 50 g de parmesan râpée
- 50 g de gruyère
- 200 g de lardons sans couenne

Recette :

Étalez la pâte feuilletée sur une plaque allant au four.

Préchauffer votre four à thermostat à 225°C.

Dans une poêle, faites revenir les lardons avec un peu d'huile d'olive. Egouttez les pour enlever l'excédent d'huile et réservez les.

Dans un saladier, mettez la crème fraîche épaisse et le parmesan râpée puis remuez le tout. Étalez cette préparation sur la pâte. Déposez les oignons et les lardons puis saupoudrez de gruyère râpée.

Enfournez votre flammekueche pendant 25 minutes.

Dégustez chaud !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr