

Tarte flambée

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8 à 10 minutes

Four : 200°C

Ingédients

4 à 6 fonds de tarte (ou équivalent en pâte maison)

500g de fromage blanc battu de la « Ferme de la Petite Prairie »

1 œuf

1 cuillère à café de semoule

sel, poivre, noix de muscade râpée

150 à 200g de lardons

150 à 200g de gruyère râpé (uniquement pour les gratinées)

oignons coupés en rondelles, légèrement salés à l'avance



Battez à la fourchette l'œuf, puis mélangez avec le fromage blanc, la semoule et les épices.

Étalez sur vos fonds de tarte, puis parsemez d'oignons et de lardons, terminez par le gruyère si vous les voulez gratinées.

Mettez au four 8 à 10 minutes à 200°C.

Bon appétit !