

Flammeküche aux lardons

1 rouleau de pâte feuilletée
400 g de fromage blanc à 20 %
1 oeuf
1c à soupe de farine
1 gros oignon blanc coupé en morceaux
150 g de lardons fumés
sel, poivre et muscade

Préchauffez le four à 210°

Déroulez la pâte et ré-étalez la plus finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie

Déposez la pâte avec son papier sur la plaque du four

Dans un bol, fouettez l'oeuf avec la farine, ajoutez le fromage blanc, la muscade, le sel, le poivre et bien remuer

Étalez sur la pâte en laissant 1 cm de bord vierge

Répartissez dessus les morceaux d'oignon, les lardons et mettez au four pour 20 à 25 mn.

Bonne dégustation