



Flammekueche

1 pièce pour une personne

- 150g de pâte à pizza que vous aurez préparée sans huile d'olive
- 1 grosse cuillère à soupe de fromage blanc
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche, 1 oignon, 100g de lardons fumés, 1 noix de beurre, sel et poivre.



Servir : Chaud, avec un verre de bière d'Alsace. En entrée, plat principal, ou en apéro coupée en petits carrés.

Variation

Changez les ingrédients à votre guise comme pour une pizza.

- Faites blanchir les lardons dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes.
- Epluchez l'oignon, coupez le en lamelles, et faites les revenir 3 minutes dans une poêle avec le beurre, sans coloration.
- Faites préchauffer votre four à 220°.
- Mélangez la crème fraîche avec le fromage blanc, salez et poivrez.
- Etaler la pâte le plus finement possible et disposez la sur une plaque allant au four. Nappez du mélange fromage crème, et parsemez d'oignons et de lardons.
- Enfournez pour une dizaine de minutes, en surveillant.

Conseils

Si vous achetez des lardons déjà faits, coupez les en deux dans le sens de la longueur.