

Flammekueche



459

Ingédients

270 g de pâte à pizza classique
150gr de Lardons fumés
100gr Crème fraîche épaisse
70gr de Fromage blanc
5cl Vin blanc
1Gros oignon
Sel
Poivre

Préchauffer votre four à 240°.

Épluche l'oignon et émince-le finement. Fais-le fondre dans une poêle avec les lardons. Ajoute une pointe de sel et un peu de poivre puis déglace avec le vin blanc. Laisse frémir 2 min et égoutte.

Sur une plaque de four, étale très finement la pâte à pizza puis recouvre le fond avec le mélange crème-fromage blanc, parsème d'oignons et de lardons. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes. La crème doit à peine commencer à roussir et la pâte commencer à griller sur les bords