



Ingrédients

250 g de farine

5 cl d'huile

2 oignons

140 g de lard fumé

40 g de beurre

100 g de fromage blanc

10 cl de crème fraîche
épaisse

Noix de muscade râpée

1 cuillère à soupe d'huile

Sel et poivre

Tarte flambée

Préparation

1 Préparez la pâte à l'aide d'un robot ou à la main. Mélangez la farine, 2 cuillères à café de sel, l'huile et peu à peu 15 cl d'eau tiède.

2 Travaillez quelques minutes afin d'obtenir une pâte bien élastique, pétrissez-la 5 minutes et laissez reposer 1 heure.

3 Préchauffez votre four à 250 degrés. Coupez le lard en fin lardons. Émincez les oignons en petites lanières. Faites-les fondre doucement 5 minutes dans du beurre, sans les colorer.

4 Mélangez le fromage blanc et la crème, assaisonnez de sel, de poivre et de noix muscade.

5 Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte très finement en un grand rond d'un millimètre d'épaisseur. Posez-la sur une tôle farinée. A l'aide d'une spatule, étalez sur la pâte le mélange fromage-crème. Puis répartissez les oignons refroidis, les lardons et arrosez d'une cuillère à soupe d'huile.

6 Laissez au four chaud pendant 15 minutes.

7 Servir croustillant.