

LA TARTE FLAMBÉE



150 g de pâte à pain ; 40 cl de crème fraîche ; 80 g de lardons fumés ; beurre ; huile de colza ; sel ; poivre ; muscade

Hacher un oignon et le faire revenir dans du beurre. Mélanger avec la crème fraîche, le sel, le poivre et la muscade. Faire revenir les lardons fumés. Etaler la pâte à pain sur la plaque du four, garnir de la préparation obtenue. Arroser avec une cuillère à soupe d'huile de colza et parsemer de lardons. Cuire 10 mn à four très chaud.

Zwiebel kleinschneiden, glasieren mit 40 cl Rahm vermischen, Salz, Pfeffer, Muskat dazugeben. 80 g. geräucherte Speckwürfel auslassen. 150 g Brotteig auf dem Backblech ausrollen, Teig mit der Rahm und Zwiebelmasse bestreichen, Speckwürfel darauf verteilen. Mit etwas Öl beträufeln. Im heissen Ofen 10 Minuten backen.

Chop an onion and lightly fry in butter until brown. Mix with 40 cl fresh cream, salt, pepper and nutmeg. Fry 80 g of smoked lardons. Spread 150 g of dough on an oven dish, and fill with the onion cream mixture. Baste with a tablespoon of colza oil and sprinkle with lardons. Bake in the oven at a high temperature.

LA TARTE FLAMBÉE

Photo : © Robert Phox Gérardmer - Bruyères



COMPA CARTERIE - AIX-EN-PROVENCE - TÉL. : 04 42 97 54 00

