

## Flammekueche rapide



Facile



10 min



20 min



Bon marché

### Étapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 210 °C.
- 2 Étalez la pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé et piquez-la à la fourchette.
- 3 Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Faites-le fondre dans une poêle avec les lardons. Ajoutez une pointe de sel et un peu de poivre puis déglacez avec le vin blanc. Laissez frémir 2 min et égouttez.
- 4 Étalez la crème fraîche sur la pâte feuilletée puis dispersez le mélange aux lardons sur le dessus.
- 5 Enfournez 20 min et servez immédiatement.



Ma liste

de course

### Ingrédients

8 4 personnes

- 1 Pâte feuilletée prête à dérouler
- 280 g Lardons
- 20 cl Crème fraîche épaisse
- 1 Gros oignon
- Sel
- Poivre

Mon truc en plus..



© Nurra/Sucré salé

