

proposé par: Lydie à sam 31 mai 2008 19:19:40 CEST



## description&nbsp;

La tarte flambée est une tradition en alsace, elle peut très bien s'appeler aussi Flammekueche, Flammenkueche...

Son nom vient du fait qu'elle est léchée par les flammes du four...

## ingrédients&nbsp;

La traditionnelle se fait avec une abaisse de pain, mais vous pouvez prendre aussi une pâte à Pizza ou une pâte feuilletée comme nous la faisons

1 pâte feuilletée

2 oignons

1 petit pot de crème ou du fromage blanc

des lardons

## préparation&nbsp;

Etaler votre pâte feuilletée dans un plat

---

Hacher les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre, une fois devenus translucides les mettre sur la pâte.

Recouvrir de lardons et de crème ou de fromage blanc

Et mettre au four

### remarques&nbsp;

Le petit plus, rajouter du munster et le laisser fondre dessus, quel délice

<b>durée&amp;nbsp;</b>	10 min	<b>difficulté&amp;nbsp;</b>	très facile
<b>nb de personnes&amp;nbsp;</b>	4 personnes	<b>assaisonnement</b>	
<b>origine pays/région&amp;nbsp;</b>	Alsace	<b>coût&amp;nbsp;</b>	
<b>végétarien&amp;nbsp;</b>	0	<b>sans lactose</b>	0
<b>diététique</b>	0	<b>sans gluten</b>	0
<b>kilo-calories</b>		<b>kilo-joules</b>	
<b>lipides</b>		<b>unités de glucides</b>	
<b>protéines</b>		<b>glucides</b>	