

Tarte fine champenoise



Pour 4 personnes :

4 fonds pour flammenkuche

Crème fraîche épaisse

4 andouillettes cuites

4 belles pommes de terre cuites

2 oignons jaunes

1 Chaource

Sel (peu) et poivre du moulin

- Préchauffer le four à 240-250°C.
- Dans un fond à flammenkuche, étaler un peu de crème fraîche épaisse. Y déposer une andouillette cuite émietlée, une pomme de terre coupée en tranches fines et 1/2 oignon jaune ciselé. Par-dessus, poser 1/4 de Chaource, coupé en petites tranches. Saler un peu et poivrer généreusement.
- Cuire 5 à 6 minutes, à 240°C, sur la grille en position haute. Surveiller à la fin.
- C'est cuit quand le fromage a un peu fondu et que les bord de la tarte sont légèrement relevés et brunis.

BET
Sandra