

J'ai testé...

## Le kit pour tarte flambée

Pour 4 personnes :

4 fonds de tarte flambée

1 pot (500 g) de garniture pour tarte flambée

250 g d'allumettes de lardons fumés

2 oignons émincés (précuits)

Fromage râpé (fac)

Poivre



\*\*\*\*\*

- Placer le fond de tarte flambée sur un plaque à four perforée.
- Étaler dessus, une bonne cuillère à soupe de garniture pour flammenkueche et garnir avec une poignée d'allumettes de lardons fumés.
- Parsemer d'un peu d'oignons ciselés (préalablement précuits, pour moi), d'un peu de fromage râpé (fac) et donner un tour de moulin à poivre.
- Glisser la flammenkueche au four, préchauffé à 240°C (chaleur tournante) et cuire 10 à 15 min (temps de cuisson à adapter selon votre four ).
- Idéalement, les oignons ne doivent pas brûler et les bords de la pâte doivent se colorer en bruns et devenir un peu croustillants.

