



## Tarte flambée Classique

### INGRÉDIENTS

#### Pour X personnes

Flamm'kit : 1  
1 base garniture crème  
1 oignon  
Lardons fumés : 50 g

### PRÉPARATION

- 1 - Eplucher et couper l'oignon en fine tranches avec un couteau ou à l'aide d'une mandoline.
- 2 - Etaler finement la garniture crème sur les fonds de tarte.
- 3 - Disposer harmonieusement les oignons sur la crème puis les lardons.
- 4 - Enfourner les fonds de tarte à four chaud à 250° pendant 6 minutes.
- 5 - Déguster aussitôt.

Cyril Schreiner  
Page Youtube  
Page Facebook

*Bon Appétit !*