

Baguettes flambées



Ingrédients nécessaires

oignon (demi) : 1
lardons : 50g
baguette de pain : 1
fromage blanc : 200g
gruyère râpé : 50g
sel : 3 pincée(s)
poivre : 3 pincée(s)
lait : 2cs

Préambule

Voilà une recette traditionnelle alsacienne : les baguettes flambées. Elles sont généralement dégustées dans les marchés de Noël ou encore dans de petits restaurants.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe ton four à 180°C.
Puis, mélange le fromage blanc, le lait, le sel, le poivre et le gruyère râpé dans un saladier.



Etape 2

Coupe ta baguette en morceaux de 20 cm environ et découpe-les en 2 dans le sens de l'épaisseur. Etale ta préparation sur les morceaux de baguette et place-les sur une plaque qui passe au four.



Etape 3

Coupe l'oignon en petits morceaux et mets-en sur chaque baguette flambée.



Etape 4

Termine par les lardons et un peu de poivre.



Etape 5

Enfin, fais cuire tes baguettes pendant 10 minutes à 180°C.

