

Tarte flambée gratinée



Ingrédients nécessaires

fromage blanc : 4cs
lardons : 100g
fond de tarte flambée : 1
gruyère râpé : 100g
oignon : 1
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Une bonne pâte fine, un peu de fromage blanc, des oignons, des lardons et tu as tout ce qu'il te faut pour réaliser une délicieuse tarte flambée.

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

Place ton fond de tarte flambée sur un plat passant au four. Puis, préchauffe le four à 200°C.



Etape 2

Dans un saladier, mélange le fromage blanc, le gruyère râpé, le sel et le poivre.



Etape 3

Etale cette préparation sur le fond de tarte flambée.



Etape 4

Coupe l'oignon en petits morceaux après l'avoir épluché. Répartis ces morceaux sur la tarte flambée.



Etape 5

Ajoute les lardons, sale et poivre la tarte.



Etape 6

Demande à un adulte d'enfourner la tarte flambée à 200°C pendant 20 minutes environ, puis de la sortir du four une fois cuite. Elle est prête. Bon appétit !

