Pizzas

Flammekueche

25 min	15 min	10 min	0	330
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 **Pâte(s) à pizza**
- 2 **Oignon(s)**
- 100 g **Lardon(s)**
- 200 g **Fromage blanc**
- 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet le fromage blanc, la crème, le sel et le poivre.
2. Eplucher et émincer finement les oignons.

Étape 2

Finition et cuisson

1. Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
2. Étaler la pâte à pizza aussi finement que possible et la placer sur une plaque anti-adhésive.
3. Garnir la pâte de la préparation au fromage blanc puis ajouter les lardons et les oignons.
4. Enfourner pendant 10 à 15 minutes. La pâte doit être bien dorée.

Étape 3

Dressage

1. Sortir la flammekueche du four et servir aussitôt.