



## *Pizzas* Flammekueche



**25 min 15 min 10 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**330**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

### 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.

**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 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.