

« MINI » TARTE FLAMBÉE

Proportions pour 10 personnes

300 g de rognures de feuilletage,
200 g de fromage blanc (type « cottage »),
200 g de crème fraîche épaisse,
100 g de lardons fumés coupés fins,
2 gros oignons,
sel, poivre,
farine

- Etaler la pâte finement (2 mm.), détailler dedans des disques de 6 cm de diamètre, les poser au fur et à mesure sur la plaque du four (la quantité de pâte doit donner 30 disques, 3 par portion).
- Travailler au fouet le fromage blanc et la crème pour obtenir une masse lisse, saler, poivrer.
- Couper les oignons à la machine à jambon pour obtenir une trentaine d'anneaux à la dimension des disques de pâte. Emincer finement le reste d'oignon, le faire blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante, blanchir également les lardons.
- Poser un anneau d'oignon sur chaque disque de pâte, disposer au centre une cuillère à café de fromage, ranger par dessus des oignons et des lardons blanchis.
- Cuire « au moment » à four très chaud, servir chaud

Jean-Pierre Dézavelle

*Professeur agrégé, Chef de travaux
du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*