



FLAMMEKÜCHE FAÇON LOË

INGRÉDIENTS

- 300 g de filets fumés LOË Original
- 600 g de pâte à pain
- 200 g d'oignons
- 400 g de fromage blanc
- 4 dl de crème double
- 40 g de farine tamisée
- 4 cs d'huile (arachide ou tournesol)
- Fleur de sel
- Poivre noir (Sarawak ou Kampot) du moulin

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 240°C. Puis, sur une feuille de papier sulfurisé, abaisser deux disques de 25 cm de diamètre et réserver au frais. Peler et émincer les oignons en fines rouelles. Dans un saladier, mélanger au fouet le fromage blanc avec la crème double. Verser progressivement la farine et l'huile en remuant continuellement. Ajouter une pincée de fleur de sel. Le mélange doit être homogène. Réserver la préparation au frais.

Déposer les deux disques de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. À l'aide d'une spatule, étaler la préparation sur chaque disque. Parsemer d'oignons et enfourner à 240°C pendant 15 min. Pendant ce temps, tailler les filets fumés LOË Original en « petits lardons ».

À la sortie du four, parsemer les tartes de « petits lardons » de filets fumés, donner un tour de poivre noir du moulin et servir sans attendre.

Trucs & astuces

- Vous pouvez commander la pâte à pain chez votre boulanger.
- Au moment de servir, vous pouvez parsemer votre tarte de ciboulette finement ciselée.

