

Tarte au camembert et lardons

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 20 à 25 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 pâte feuilletée
- ✓ 100 g de lardons fumés
- ✓ 1/2 camembert
- ✓ 1 oeuf
- ✓ 5 cl de crème liquide
- ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte et foncez 2 moules à tartelettes.

Piquez le fond avec une fourchette.

Faites revenir les lardons dans une petite poêle sans matière grasse, égouttez-les.

Répartissez les lardons sur la pâte, avec le camembert écroûté et coupé en lamelles.

Dans un saladier (ou bol), fouettez l'oeuf avec la crème, salez modérément, poivrez et versez sur les tartelettes.

Enfournez pour 25 min environ.

Servez tiède.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!