

Flammekueche au camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 18 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 pâte à pizza rectangulaire
- ✓ 6 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
 - ✓ 1 oignon
- ✓ 200 g de lardons fumés
- ✓ 1 camembert

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans un bol ou saladier, versez la crème fraîche et le camembert
(il faut le sortir la veille et surtout prendre un fromage fait)
coupé en morceaux et mixez le tout au mixeur plongeant, réservez au frais.

Epluchez et émincez l'oignon.
Faites-le doré dans une poêle avec du beurre.
Réservez.

Dans une seconde poêle, faites doré légèrement les lardons
sans matière grasse.
Réservez.

Etalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson,
recouverte au préalable de papier cuisson.

Etalez sur la pâte la crème fraîche, puis par dessus déposez
l'oignon, les lardons.

Enfournez pour 18 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!