LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Flammekueche

Pour 4 personnes | **Très facile**

18 min | **1.45€ La portion** (prix indicatif)

Et voici la recette de la tarte flambée, ou flammekueche, une recette traditionnelle de la cuisine alsacienne.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à tarte fine
- **60 g** de Mascarpone
- **25 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **150 g** de Lardon ou allumette fumées

Étapes de préparation

Préparation : 8 min | **Cuisson :** 10 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 220°C en chaleur tournante (ou 240°C en chaleur traditionnelle).
2. Coupez la moitié d'un oignon en très fines lamelles.
3. Mélangez 60 g de mascarpone et 25 ml de crème liquide. Poivrez et ajoutez de la noix de muscade moulue si vous en avez.
4. Déroulez la pâte sur une plaque de four.
   Étalez dessus le mélange au mascarpone en laissant un bord d'un cm.
   Répartissez les lamelles d'oignon puis 150 g de lardons.
5. Enfournez env. 10 minutes jusqu'à ce que la pâte et les lardons soient cuits.
   Servez sans attendre pour conserver le croustillant de la pâte.