

Flammèche

Pour 6 mini flammèches :

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 10cl de crème fraîche épaisse
- 1 petite faisselle
- 100g de lardons fumés
- 1 gros oignon pelé et émincé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque et découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce.
3. Faire revenir l'oignon et les lardons dans une poêle à feu doux avec l'huile d'olive puis laisser refroidir.
4. Dans un bol, mélanger la crème avec la faisselle et le poivre.
5. Napper les fonds de flammèche puis répartir la poêlée d'oignon et lardons.
6. Faire cuire au four jusqu'à ce que les mini flammèches soit bien dorées.

