



Ingrédients : Pâte à tarte flambée, crème, lardons, oignons.



Prendre une pâte et déposez-la à plat sur un support.



Mettre une louche de préparation au milieu de la pâte.



Étalez la préparation sur toute la pâte en laissant 5 mm de rebord.



Déposez des lardons sur toute la surface de la tarte.



Déposez des oignons sur toute la surface de la tarte.



Placez la tarte sur la pierre chaude. Mettre la pierre en bas du four. **Température minimum 250°** sans chaleur tournante. Temps de cuisson ≈ 4 mn



Il ne reste plus qu'à la découper pour la déguster. Bon appétit.