

TARTE ALSACIENNE

- Pâte à pizza au fromage blanc :
 - 200 g de farine,
 - 200 g de yaourth 0%,
 - ½ cuillère à café de sel,
 - (PM) eau,
- 100 g de lardons fumés,
- 3 oignons,
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche,
- 1 pincée de 4 épices,
- (PM) poivre.

Mélanger la farine, le sel et la levure.

Ajouter le fromage blanc et malaxer pour obtenir un sablé grossier.

Incorporer progressivement de l'eau froide jusqu'à obtenir une boule homogène.

Etaler la pâte très finement.

Peler et émincer les oignons.

Blanchir les oignons dans l'eau bouillante pendant 2 mn puis les égoutter.

Blanchir les lardons dans l'eau bouillante pendant 2 mn puis les égoutter.

Couvrir la pâte de crème fraîche.

Ajouter les oignons et les lardons.

Ajouter le poivre et les 4 épices.

Cuire 5 mn à 240° C.