



Tarte flambée au Munster DODIN



4



15 min.



10 min.

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 250°C,
- Laver les pommes de terre,
- Éplucher les pommes de terre puis les découper en fines rondelles,
- Émincer les oignons en fines rondelles,
- Couper le Munster en lamelles,
- Mélanger la crème, le beurre, le sel et le poivre,
- Sur un support, déposer le fond de tarte,
- Étaler la crème fraîche sur la pâte et éparpiller les oignons dessus,
- Déposer les pommes de terre uniformément sur le fond de tarte,
- Ajouter les lardons et les lamelles de Munster
- Enfourner pour environ 10 min.
Surveiller la cuisson.

INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre
- 150 g de lardons
- 1 oignon
- 250 g de Munster DODIN
- 50 g de beurre à l'ail et aux fines herbes
- 20 cl de crème épaisse
- Sel / Poivre

contact@maison-dodin.fr
maison-dodin.fr

