

Minis Flammenkuches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	200g (Maizéna - 1 sachet)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	110 ml
- OIGNON(S)	1/2
- LARDONS	125g (allumettes)
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la pâte à pizza comme indiqué sur le sachet.
- Abaissez-la à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 3 mm puis découpez avec un emporte-pièce des cercles de 3 cm de diamètre.
- Déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé.
- Emincez très finement l'oignon.
- Coupez également les lardons allumettes au couteau.
- Étalez une petite quantité de crème épaisse sur chaque cercle avec le dos d'une cuillère à café.
- Ajoutez ensuite un peu d'oignon émincé et de lardons. Poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournerez 10 minutes.
- Servez sans attendre.

