

Tourte aux lardons

Recette proposée par MARINESO, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 50 minutes



La recette du dimanche de ma maman.

Les ingrédients:

- 1 bouquet d'oignons vert
- 1 pot de crème fraîche épaisse allégé 50 cl
- 1 paquet de pâte feuilleté
- 200 g de lardons fumé
- 2 pincée de poivre blanc
- 60g de parmesan ou emmental rappé

Comment faire:

1) Couper en fine rondelles les oignons vert, étaler dans une moule à tarte la pâte feuilleté et laisser reposer. Dans une poêle faire dorer les lardons sans ajout de matière grasse.

2) Dans un saladier mélanger les lardons, les oignons verts, la crème fraîche et le poivre blanc. Déposer l'appareil dans le moule, recouvrir le tout de fromage et le reste de pâte feuilleté (facultatif). Enfourner à 180°C pendant 50 minutes.

Le petit plus

possible de remplacer les oignons verts par de l'oignons et le lardon par du jambon ou du poulet rôti. accompagner d'une bonne salade fraîcheur.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)