Tarte flambée Picandou® et figue



Informations

Personnes : **1**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

Pour 1 tarte flambée

- 2 Picandou®
- 1 rouleau de pâte à pizza
- 2 figues violette
- 1 oignon rouge coupé en rondelles
- 50 g de lardons
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de miel
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Posez une feuille de papier sulfurisé sur plaque allant au four et déposez-y la pâte.
2. Etalez avec le dos d'une cuillère, la crème fraîche, ajoutez les lardons, les rondelles d'oignons et des morceaux de Picandou®.

3. Enfournez la tarte au four à 220°C pour environ 10 à 15 minutes.
4. Sortez la tarte du four, posez-y les quartiers de figue et arrosez de miel.
5. Repassez le tout 2 minutes au four pour chauffer les figues et dégustez en y ajoutant quelques tours de moulin à poivre.

? **Astuce :** Pour plus de fraîcheur, ajoutez à la tarte un oignon nouveau émincé.