**Flam'baguettes**

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 1 bonne baguette farinée  
- 4 CàS de crème fraîche épaisse  
- 150 g de lardons fumés  
- 2 petits oignons  
- Sel, poivre  
- Fromage râpé (facultatif, pour faire des flam'baguettes gratinées)

Recette :

Coupez la baguette en deux et coupez chaque partie en deux dans le sens de la longueur. Cela fait 2 morceaux par personne.

Préchauffez le four à 210° (th.7).

Mélangez la crème fraîche, salez et poivrez. Emincez finement les oignons. Coupez le lard en lardons et faites revenir les lardons dans une poêle pendant 5 mn.

Sur chaque flam'baguette, étalez une cuillerée de crème fraîche, déposez des oignons émincés et des lardons. Vous pouvez saupoudrer également de fromage râpé si vous préférez la version gratinée.

Déposez les flam'baguettes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson :

Faites cuire les flam'baguettes pendant 10 mn à 210°. Servez bien chaud et accompagnez les flam'baguettes de salade verte.

***http://www.evacuisine.fr/***