

## Tartines alsaciennes façon flammekueche



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 5 minutes**

- 4 grandes tranches de pain de campagne
- 300 g de lardons
- 3 c à soupe de fromage blanc 0 % de MG
- 2 c à soupe de crème fraîche épaisse (c'est mieux !)
- 1/2 oignon (ou un petit)
- Sel
- Poivre

Préchauffez votre four à 200° C (180° C pour moi).

Faites cuire les lardons dans une poêle sans matière grasse pendant 5 minutes à feu moyen.

Émincez l'oignon en lamelles.

Mélangez le fromage blanc et la crème fraîche. Salez légèrement et poivrez.

Placez les tranches de pain sur une plaque à four beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.

Étalez la préparation au fromage blanc.

Répartissez les lardons et quelques lamelles d'oignons.

Glissez au four pour 10 minutes. *Dans mon cas, j'ai choisi la cuisson en mode "rôtisserie" (fonction de mon four) pendant 15 minutes.*

Servez ces tartines accompagnées d'une salade. Ajoutez plus de mélange fromage blanc/crème en fonction de vos goûts.