



Tarte campagnarde

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 2 ou 3 grosses pommes de terre
- 125 g d'allumettes de bacon
- 1 oignon
- Emmental râpée
- Epices italiennes
- Sel, poivre

Foncer un moule à tarte et piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Étaler la crème fraîche sur la pâte à l'aide d'une cuillère.

Peler et couper les pommes de terre en fines tranches.

Les disposer en rosace sur la crème. Saler et poivrer.

Rajouter l'oignon émincé et les lardons.

Enfourner environ 35 min dans un four préchauffé à 210°C.

Sortir la tarte du four, rajouter l'emmental et gratiner 5 min.

Saupoudrer d'épices italiennes et déguster.