

# LA TARTE VENUE DE L'EST

Pour 2 personnes

Préparation : 10 minutes Cuisson : 40 minutes

- de 10€



## Ustensiles :

- 1 four
- 1 micro-ondes
- 1 plaque allant au four
- 1 saladier

## Ingrédients :

- 1/2 sachet d'épinards surgelés
- 1/2 sachet d'oignons émincés
- 1 pâte à pizza
- 1 barquette de lardons
- 2 c. à soupe de fromage blanc
- 2 mugs de gruyère râpé
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- Sel et poivre

Vous recevez votre ami et correspondant Günter pour une soirée placée sous le signe de l'amitié Franco-Allemande !

Pour ne pas créer de litige, préparez une recette à la frontière des deux pays : La tarte venue de l'Est autrement dit la Flamenkuch !

1. Étalez la pâte à pizza sur une plaque allant au four que vous préchauffez Th. 8
2. Pendant ce temps, faites revenir séparément vos oignons émincés et vos lardons jusqu'à ce qu'il dorent légèrement. Et entraînez-vous devant la glace à avoir l'accent de Günter : " Arg ! Bichoureh Missieur Günter, cooment allez-vous ? Z'est oun grand plaizir dé vous révoir ! "
3. Mélangez dans un saladier la crème fraîche et le fromage blanc en veillant à ajouter le sel et le poivre. Renseignez-vous vite sur votre ustensile de communication le plus récent pour obtenir un maximum d'informations sur le charmant pays de Günter.
4. Nappez maintenant votre pâte de ce crémeux mélange ! Et affairiez-vous à la cuisson de vos épinards surgelés au micro-ondes en suivant les indications du paquet. Non non ne lisez pas les consignes en allemand en français cela ira mieux !
5. Répartissez ensuite les épinards, les oignons et les lardons de manière homogène sur votre pâte. Mmmh, ça a l'air crémeusement bon ! Vous sentez l'alsace venir à vous ?