



*Tarte lardons, oignon & camembert*

Facile - Prép : 10 min - Cuisson : 30 min

1 camembert-3 oignons-1 pâte brisée- 125 g de lardons- 2 œufs- 20 cl de crème liquide

Coupez le camembert en tranches.

Emincez les oignons, les faire revenir avec les lardons dans un poêle chaude.

Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée.

Répartir les oignons et les lardons sur le fond de pâte.

Battre les œufs avec la crème liquide.

Versez l'appareil dans le moule.

Disposez les tranches de camembert sur la tarte.

Enfourner à 180°C pendant 30 min.

Déguster tiède accompagné d'une salade d'endives.