

recette écomiam

TARTE AU BACON, CAMEMBERT ET OIGNONS



4 pers.



10 min



30 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 1 pâte feuilletée décongelée
- 200 g d'allumettes de bacon surgelées
- 100 g d'oignons blancs surgelés

Épicerie / Marché

- 100 g de camembert
- 20 cl de crème liquide
- 2 œufs
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation

- Dans une poêle, faites revenir les oignons blancs pendant 2 min.
- Pendant ce temps, dans un saladier, cassez et battez les œufs, ajoutez la crème, salez et poivrez.
- Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné.
- Déposez-la sur votre moule et coupez les bords.
- Parsemez la moitié d'allumettes de bacon.
- Ajoutez le mélange œufs-crème et le reste d'allumettes de bacon.
- Disposez des tranches de camembert.
- Faites cuire au four à 180 °C pendant 30/40 min.

Bon appétit !