Craquelins aux truffes avec un dip au bacon

Les ingrédients

- 1 Pâte à pizza Fine et rectangulaire HERTA
- 10 tranches de Lard petit-déjeuner HERTA
- 200ml de crème fraîche
- 40g de parmesan râpé
- 4 tiges d'oignons jeunes
- 1 ½ càs. d'huile de truffe

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la **pâte à pizza fine et rectangulaire HERTA** avec le papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Badigeonnez d’un peu d'huile d'olive et répartissez-y la moitié du parmesan. Coupez la pâte en fines lamelles avec un couteau bien aiguisé. Mettez au four pendant 12-15 minutes jusqu'à ce que les crackers soient croustillants.
- Pendant ce temps, dans une poêle sèche, faites frire **les tranches de Lard petit-déjeuner HERTA** jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez de la poêle et laissez égoutter sur du papier absorbant.
- Retirez les crackers du four et laissez-les refroidir. Enduisez-les d'huile de truffe.
- Coupez l'oignon de printemps en fines rondelles. Mettez la crème fraîche dans un bol. Émiettez le bacon et ajoutez-le à la crème fraîche avec les oignons et le reste du parmesan. Mélangez le tout et assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre. Servez le dip avec les crackers.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Amuse-bouches**

Personnes: **4**