Flammkueche avec brie et lardons

Les ingrédients

- 200g d' Allumettes de Lardon Fumées HERTA
- 1 Pâte à Pizza Fine et Rectangulaire HERTA
- 200 g de crème fraiche épaisse
- 1 oignon rouge
- 1 morceau de fromage Brie
- Une poignée d'origan frais

Préparation:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Coupez l'oignon rouge en fines rondelles et la brie en tranches. Hachez finement l'origan.
- Déroulez **la pâte à pizza HERTA** avec le papier sulfurisé et disposez-la sur une plaque de cuisson. Étalez la crème jusqu'à 2 cm du bord et disposez dessus l'oignon rouge, **les allumettes de lardons fumées HERTA** et les tranches de brie. Saupoudrez d’origan, arrosez d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre.
- Mettez au four pendant 18 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et que le fromage soit fondu.
- Suggestion : Vous pouvez aussi utiliser une pâte feuilletée HERTA au lieu d’ une pâte à pizza.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**