



## Recette

# Tarte flambée à la betterave rouge

Avec de la betterave au lieu de lardons

**20 Min.**

Temps de préparation



**45 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 betterave rouge, crue, en bâtonnets **De saison**
- 3 oignons botte ou oignons rouges, en fines rondelles
- 1 tarte flambée ou pâte à pizza abaissée, env. 280 g
- 150 g de crème fraîche
- 1/2 cc de sel, poivre
- 50 g de noix, hachées grossièrement

## **CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE**

- Papier sulfurisé pour habiller la plaque (si vous préparez la pâte vous-mêmes)

## **Voici comment faire**

### **1 de 2**

#### **PÂTE**

Mettre la pâte avec le papier sulfurisé sur une plaque, badigeonner de crème fraîche et assaisonner. Répartir la betterave, l'oignon et les noix dessus.

---

### **2 de 2**

#### **CUISSON**

Faire cuire pendant env. 25 minutes au milieu du four préchauffé à 220° C. Sortir et servir immédiatement.