



## Tarte flambée au Tartare de boeuf

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 pâte pour tarte flambée
- 4 barquettes de Tartare de bœuf
- 320g crème acidulée
- 4 oignons nouveaux
- 4 poignée de roquette
- 200g morceau de parmesan
- à v. sel et poivre

### Préparation

1. Préchauffer le four à 220 degrés (chaleur en haut et en bas).
2. Laver les oignons nouveaux et les émincer en rondelles.
3. Dérouler la pâte sur la plaque recouverte de papier cuisson, y étaler la crème acidulée et des oignons nouveaux. Saler et poivrer et cuire au four pendant 15 à 18 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
4. Sortir du four. Répartir le Tartare de bœuf avec deux cuillères sur la tarte flambée. Avec l'économe, répartir des copeaux de parmesan et parsemer avec un peu de roquette. Couper en morceaux et servir.