



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 2 ficelles de pain
- 100 g de crème fraîche
- 30 g de lardons
- 1 oignon rouge
- 1 patate douce

**#apéro**

**#FicelledePain**

## ***Flammekueche – Patate douce oignons rouges***

Épluchez et découpez la patate douce.

Faites cuire les morceaux dans une casserole pendant 20 minutes.

Épluchez les oignons, puis émincez-les.

Disposez sur les ficelles de pain, la crème, les oignons, les lardons ainsi que les morceaux de patate douce.

Mettez le tout au four pendant 8 minutes, à 200°C.

Bon appétit !