

Flammes (tartes frambees) sur pain pita

Pour 3 personnes :

- 6 pains pita coupés en deux
- 300 gr de fromage blanc à 0 %
- 4 à 5 CS de crème allégée
- deux barquettes de dés de bacon (ou dés de volaille)
- 3 oignons
- sel, poivre
- éventuellement du gruyère allégé

Couper les pains pita en deux. S'il y a trop de mie, en enlever un petit peu.

Mélanger la crème fraîche avec le fromage blanc, saler, poivrer.

Couper les oignons en fines lamelles.

Recouvrir la mie des pains avec le mélange fromage blanc/crème. Répartir les oignons émincés et les lanières de bacon. Enfourner à four chaud à 210° environ 15 mn en surveillant.

[C'est pas une mince affaire !](#)