

# Ingrédients pour 2 personnes :



- 1 belle botte d'oignons nouveaux (ou frais de préférence si c'est la saison)
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 80g de lardons allumettes fumés
- 1/2 cuillère à café de poivre concassé
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence

#### Pour les plus gourmands :

- sauce tomate / bolognaise
- champignons / tomates
- bacon / jambon
- fromage







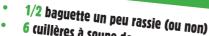


### **Préparation:**

- 1. Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur. la tartiner généreusement de crème fraîche.
  - « On peut également faire cette recette avec des tranches de pain!»
- Préchauffer le four à 200°C. Émincer les oignons finement
  - « J'aime bien utiliser des oignons frais lorsque c'est la salson. Ils apportent une douceur très agréable. »
- 3. Parsemer les baguettes d'oignons, puis de lardons. Saler, poivrer, ajouter un peu d'herbes si souhaité.
- Placer au four et laisser dorer 20 minutes
  - « À servir avec une salade verte!»



# Ingrédients pour 4 personnes :



- 6 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de jambon
- 150g de mozzarella
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée d'herbes de Provence (ou origan séché)

#### Pour les plus gourmands :

- chorizo/bacon/jambon de Bayonne
- gruyères/camembert/maroilles
- pesto/tomates fraîches/champignons
- saucisse de Strasbourg









## **Préparation:**

- 1. Couper la baguette en tranches. Frotter ces morceaux avec la gousse d'ail.
- Préchauffer le four à 180°C. Étaler une cuillère à soupe de sauce tomate pour pizza sur chaque morceau.
- 3. Ajouter un morceau de jambon, ainsi qu'un peu de mozzarella sur chaque portion. Terminer par une pincée d'herbes de Provence.
  - « On peut également ajouter des champignons émincés, du parmesan râpé ou toute autre garniture désirée ! »
- Passer au four 15 minutes.