

TARTE FLAMBÉE (FLAMMEKUECHE)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingédients : 250 g de farine, 5 cl d'huile, 2 gros oignons, 120 g de lardons, 20 g de beurre, 100 g de fromage blanc, 10 cl de crème fraîche épaisse, noix de muscade, 1 cuillère à soupe d'huile de colza, sel et poivre.

Préparation : 20min, cuisson : 20 min, repos : 1 heure.

Préparez la pâte à l'aide d'un robot ou à la main. Mélangez la farine, $\frac{1}{2}$ c. à café de sel, l'huile et progressivement 15 cl d'eau tiède. Travaillez quelques minutes pour obtenir une pâte bien élastique, puis laissez reposer 1 heure à couvert. Préchauffez votre four à 280°C. Émincez les oignons en fines lanières et faites-les fondre à feu doux pendant 5 min dans une noix de beurre, sans les colorer. Faites rissoler rapidement les lardons. Mélangez le fromage blanc et la crème, assaisonnez de sel, de poivre et de noix muscade. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte en un cercle d'environ un millimètre d'épaisseur. Posez-le sur une tôle farinée. Etalez sur la pâte le mélange fromage-crème, puis répartissez les oignons, les lardons une cuillère à soupe d'huile. Laissez cuire dans le four environ 10 min.