



TARTE FLAMBÉE (FLAMMENKUECHE)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 1 Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson : 10 min

INGREDIENTS

- 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.

LES ÉTAPES

- Préparez la pâte à l'aide d'un robot ou à la main.
- Mélangez la farine, ½ 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. Étalez 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.

NOTRE SUGGESTION

Un Edelzwicker ou un Pinot Gris accompagneront avec bonheur une tarte flambée cuisinée avec amour !