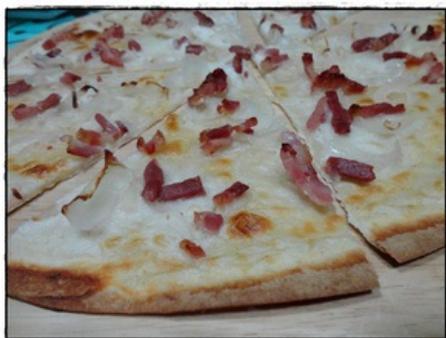


Flammekueche



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Impossible d'évoquer l'Alsace sans parler des tartes flambées ! C'est la reine de la planchette en bois, elle se déguste avec les doigts, un couple de cigognes sur les épaules... Contrairement au backeoffe qui était un plat riche réservé aux citadins, la tarte flambée est d'origine prolétaire. Dans les années 30, les fermières cuisaient leurs pains tous les 15 jours. C'était une petite fête et pour l'occasion, on réservait un peu de pâte. On l'étalait finement, puis on profitait de la phase de chauffe du four pour les cuire. Ces tartes étaient ensuite présentées aux ouvriers agricoles directement sur la pelle. J'ai profité des promos de la "semaine alsacienne" dans le supermarché près de chez moi pour acheter tous les ingrédients.

Ingrédients

- pour la pâte :
 - 250 g de farine
 - 50 ml d'huile
 - 1 pincée de sel
 - 1 verre d'eau tiède
 - surtout pas de levure!!!!
- pour la garniture :
 - 200 ml de crème fraîche
 - 100 g de fromage blanc
 - 3 oignons
 - 1 barquette d'allumettes de lardons
 - sel, poivre, muscade

Préparation

- 1 Préparation de la pâte : mélanger tous les ingrédients et bien pétrir. C'est plus facile au robot! La pâte est prête.
- 2 Étaler la pâte en forme de disque ou de rectangle et la garnir.
- 3 Préparation de la garniture : mélanger la crème et le fromage blanc. Ajouter le poivre et la muscade. Attention pour le sel à cause de lardons!
- 4 Emincer finement les oignons. Pour qu'ils soient bien cuits, je les préculs au micro-ondes 2 ou 3 minutes. Peut-être inutile ?
- 5 Allumer le four à 250°. Avec une spatule, étaler le mélange sur la pâte à 1 centimètre du bord. Répartir les lardons et les oignons.
- 6 Enfourner et surveiller. En général, entre 8 et 10 minutes, c'est cuit! La tarte doit commencer à brunir.
- 7 Servir très chaud.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

