

La Flammeküëche ou tarte flambée

Type de recette: Plat Origine: Alsace Saison : Toute l'année

La flammeküëche est née dans nos campagnes alsaciennes il y a plus d'un siècle et c'est dans les années 1960 qu'elle est venue à l'assaut des grandes villes. Peut-être pour rivaliser avec sa cousine la pizza?

A l'origine, les fermières fabriquaient le pain tous les quinze jours et en profitaient pour prélever un peu de pâte et réaliser cette tarte. Elle était ensuite cuite dans le four à bois puis dégustée avec les doigts. Il est encore fréquent aujourd'hui de placer la flammeküëche au centre de la table et que chacun se serve et déguste avec les doigts.



Difficulté
1/5



Temps de préparation
15 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
10 mn

Ingrédients pour la pâte à pain:

250 g de farine
1/2 dl d'huile
1 verre d'eau tiède
1 pincée de sel

Ingrédients pour la garniture:

200 g de fromage blanc
1 gros pot de crème épaisse
1 barquette de lardons
3 oignons
1 pincée de muscade
1 c à soupe d'huile
Sel et poivre.



La recette:

- 1- Mélanger la farine, le sel, l'huile et l'eau. Bien pétrir et étaler la pâte très finement en forme de disque ou de rectangle, selon la forme du plat. (moule à tarte rond, lèche-frites du four rectangulaire)
Déposer la pâte sur le plat en prenant soin de le garnir avant d'une feuille de papier sulfurisé.
- 2- Dans un saladier, mélanger la crème, le fromage blanc, l'huile, le poivre, la muscade et éventuellement une pincée de sel en tenant compte des lardons déjà salés.
- 3- Préchauffer le four puissance maximum. Déposer sur la pâte le mélange crème, fromage blanc, parsemer de lardons et d'oignons très finement ciselés.
- 4- Enfourner pour 8 à 10 mn en surveillant. Le dessus doit être bien doré.

Les conseils du chef:

Il est possible de précuire les oignons en les faisant revenir à la poêle dans un peu d'huile.

Les conseils du sommelier:

Une bière d'Alsace ou un vin blanc type Sylvaner.