

# Tarte flambée ou Flammekueche.

La tarte flambée (on devrait plutôt dire Flammée), ou flammekueche, est une recette traditionnelle des cuisines alsacienne, cuisine de la Moselle germanophone, et de la cuisine allemande des régions adjacentes du Pays de Bade, du Palatinat.

Elle est composée d'une fine abaisse de pâte composée de farine, d'eau, d'huile et de sel, puis recouverte de crème fraîche épaisse ou de fromage blanc (ou d'un mélange des deux : le Bibeleskäs), d'oignons en rondelles et de lardons, puis rapidement cuite au four à pain très chaud.

Et y a pas à dire, accompagnée d'une bonne bière locale ou d'un petit vin blanc alsacien, elle réchauffera votre petit cœur

## Ingrédients :

250g de farine  
5cl d'huile  
2 gros oignons  
120g de lardons  
20g de beurre  
100g de fromage blanc  
10cl de crème fraîche épaisse  
Noix de muscade  
1 c. à soupe d'huile de colza  
Sel et poivre



## La préparation :

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 (il faut que les bords soient bien dorés).