

# TARTE FLAMBÉE FLAMMEKUECHE



Mathias  
Schoemer



## PRÉPARATION

15 MIN



## CUISSON

25 MIN



## PORTIONS

1 TARTE

## INGRÉDIENTS

### Pour la pâte

- 250 gr farine
- 25 ml d'huile végétale
- 1 pincée de sel
- 150 ml d'eau tiède

### Pour la garniture

- 150 gr de crème fraîche épaisse (Liberté 40 %)
- 150 gr de fromage blanc (Liberté)
- 3 oignons
- 200 gr de lardons fumés (Chez Cool et Simple)
- Poivre
- Muscade râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale

**Fromage râpé ou Munster pour relever votre tarte flambée.**

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 410°F.
2. Préparez la pâte : mélangez la farine avec le sel, l'huile et l'eau tiède et pétrissez bien (si possible avec le robot). La pâte est prête !
3. Il reste à l'abaisser en forme de disque ou de rectangle, selon la taille de votre plaque.
4. Préparez ensuite la garniture : mélangez dans un récipient la crème fraîche et le fromage blanc. Ajoutez le poivre et la muscade râpée. Le mélange doit être bien aromatisé.
5. Émincez assez finement les oignons, vous pouvez les faire revenir, mais sinon, ils cuiront au four.
6. Déposez la pâte sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé (ou sur une pelle à pizza pour la mettre ensuite sur votre brique réfractaire chaude).
7. Avec une spatule, étalez le mélange sur la pâte en respectant un bord de 1 cm. Répartissez équitablement des lardons et une poignée d'oignons.
8. Enfournez quand le four est à température. La tarte sera cuite en 8 à 10 minutes.