

Tarte flambée ou flammeküche

Pour 8 personnes

Ingrédients :

- 500 g de pâte à pain (à commander à votre boulanger)
- 5 dl de crème fraîche épaisse
- 100 g d'oignons
- 100 g de poitrine fumée
- sel, poivre du moulin et noix de muscade
- beurre ou huile de colza

+ Éventuellement :

- Emmenthal ou Comté râpé

En effet, il est aussi possible de « gratiner » la tarte flambée en répartissant du fromage râpé dessus, avant d'enfourner.

1. Émincer finement les oignons.
2. Couper la poitrine fumée en lardons très fins que vous faites sauter à la poêle, lentement et brièvement pour ne pas les dessécher.
3. Retirer les lardons et dans la même poêle faire suer les oignons à feu doux, sans les colorer.
4. Dans un saladier, mélanger la crème fraîche avec sel, poivre, noix de muscade et un soupçon de vinaigre (4-5 gouttes).
5. Abaisser le plus finement possible la pâte et la poser sur une plaque à pâtisserie préalablement graissée et farinée.
6. Garnir avec une fine couche de crème et répartir oignons et lardons.
7. Faire cuire à four très chaud (250-300°) pendant environ 10mn.

Recommencer les opérations 5,6 et 7 jusqu'à épuisement de la pâte et/ou de la garniture.

La tarte flambée est un met très convivial que l'on partage à chaque « tournée », entre chaque convive, qui mange sa part avec les doigts, après l'avoir roulée comme une crêpe.

Rien de tel qu'un PINOT BLANC «Val Saint Grégoire», lui aussi très convivial, pour accompagner en beauté notre « Pizza à l'Alsacienne »