

# Flammekueche maison

Recette Alsacienne – Revisitée par Paulux !



Préparation



Cuisson



Le service

**Ingrédients** – Convives : 2 à 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min, puis 5 min au grill



1 pâte brisée



2 càs crème Isigny



2 càs fromage blanc



1 gros oignon jaune



150g de lardons fumés



1 càc huile neutre



Poivre (et peu de sel)



1 salade

## Préparation

1. Dans un bol mélanger crème d'Isigny, fromage blanc, huile neutre et 5 tours de poivre.
2. Emincer l'oignon en fines lamelles, le faire fondre dans une poêle 5 min. Réserver.
3. Faire revenir les lardons 3 min en remuant.
4. Allumer le four, chaleur du bas à TH 6 – 180°C.
5. Dérouler la pâte brisée sur un moule à tarte, relever les bords.
6. Si pâte faite maison, avoir 2 mm d'épaisseur maximum.
7. Sécher la pâte au four 5 min puis la sortir.
8. Etaler sur la pâte le mélange 2 càs crème d'Isigny, 2 càs fromage blanc frais.
9. Répartir uniformément lardons et oignon ciselé.
10. Enfourner pour 10 à 15 min, au milieu du four.
11. Eventuellement, passer en mode grill et laisser cuire 5 min. Surveiller la dorure.
12. Servir sur une salade légèrement assaisonnée (Vinaigre à l'échalote & huile d'olive)

Note 1 : Ici, pâte brisée à dérouler. Pas de pâte à pizza, ni de pâte feuilletée, trop grasses.

Note 2 : Flammekueche signifie « flambée ». A l'origine, c'était cuit dans un four à pain.

\* \* \* 06 janvier 2021 \* \* \*