

Flammekueche (ou tarte flambée)



Préparation :
Cuisson : **15 min**
Attente : **20 min**
=



Niveau : **Très facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 4 personnes)
Pâte feuilletée	1	Normalement, la flammekueche se réalise avec une pâte à pain. <i>Les photos de cet article sont avec une pâte feuilletée</i>
Oignons	4	
Crème liquide épaisse	20 cl	
Lardons	250g	
Gruyère râpé	50g	
Sel, poivre		

Recette :

- Faire préchauffer votre four **thermostat 7** (210°).
- Abaisser votre pâte dans un moule à tarte garni de papier sulfurisé, et piquer là.
- La faire pré cuire 10 min jusqu'à ce qu'elle commence à dorer. (Inutile pour la pâte à pain)
- Pendant ce temps, faire dorer dans une poêle les oignons émincés et le lard. Saler, poivrer
- Une fois la pâte précuite, disposer dessus les 3/4 de la crème,
- Répartir les oignons et le lard sur toute la surface.
- Verser le reste de la crème puis le gruyère.
- Si vous avez utilisé une pâte à pain, laisser reposer 30min avant de cuire.

Cuisson

- Mettre au four 20 minutes.
- A déguster bien chaud avec une salade verte !



Flammekueche est un nom allemand, qui signifie "tarte flambée". On peut aussi écrire *Flammeküche*, ou *Flammkuchen*. Ce nom lui a été donné car elle était à l'origine cuite "à la flamme" dans un four à bois.