

Flammenkueche



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 6 à 8 personnes :

- 250 g de farine
- 12 cl d'eau tiède
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 125 g de lardons allumettes
- Sel

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dans le bol d'un robot, placer la farine, l'huile d'olive, 2 pincées de sel et l'eau tiède. Battre quelques minutes avec le crochet de pétrissage. Finir de malaxer la pâte à la main. Étaler sur un plan de travail : les quantités permettent de réaliser deux tartes rondes ou une grande tarte rectangulaire. Placer la pâte étalée finement sur une tôle de cuisson.

3. Répartir la crème sur le dessus de la pâte. Éplucher et couper finement l'oignon, le disposer sur le fond de tarte. Répartir les lardons. Enfourner pour 15 à 20 minutes : la tarte doit être un peu colorée. Servir tiède ou froid.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>