

FLAMMEKÜECHE

Ingrédients pour la pâte :

- 600gr de farine
- eau et sel

Ingrédients pour la garniture :

- 600gr de crème fraîche
- 600gr de fromage frais
- 150gr de lard fumé
- 3 oignons ou plus
- 1 œuf entier
- sel, poivre et un peu de noix de muscade

1. Verse la **farine** dans un grand saladier et mélange avec de l'**eau** jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus aux doigts.
2. N'oublie pas de **saler** légèrement.
3. Fais 6 petits tas de pâte et laisse reposer
4. Prépare la garniture : mélange la **crème**, le **fromage** et l'**œuf** entier. Assaisonne : **sel**, **poivre**, **noix de muscade** râpée
5. A part, prépare les **oignons** émincés que tu fais revenir dans du beurre et le **lard** découpé en lardons que tu fais rissoler un peu
6. Au rouleau, étale la première boule de pâte sur une surface farinée en une couche fine de 3mm d'épaisseur et pose-la sur une plaque préalablement farinée.
7. Garnis ta pâte : d'abord dépose du mélange que tu étales à la spatule en laissant une bordure de pâte découverte. Parsème d'oignons et de lardons.
8. Enfourne immédiatement dans un four préchauffé et réglé au plus chaud. Fais-la cuire quelques minutes et surveille, quand la tarte « cloque » elle est cuite et prête à être dégustée !

Guten Appetit

(en allemand, se lit «gouten apétitte»)