

Tarte flambée à ma façon (Flammkueche)



Aujourd'hui je vous propose une recette de flammkueche à ma façon ! J'ai repris exactement la recette d'origine qui me tentait beaucoup, mais ne mangeant pas de viandes j'ai remplacé les lardons par des petites crevettes et franchement c'était une très bonne idée car c'était délicieux ! Avec ma mère nous avons plus apprécié cette version plus légère ! Recette au thermomix.

Pour 4 flamenkuche d'environ 2-3 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

320g d'eau

20g de levure fraîche de boulanger

500g de farine blanche

1c. à café de sel

Pour la garniture:

300g d'oignons coupés en deux

500g de petites crevettes décortiquées

200g de fromage frais (type St-Morêt)

200g de crème fraîche

2 pincées de sel

2 pincées de poivre

1c. à soupe d'huile d'olive

Préparation:

Préparez la pâte:

Versez l'eau et la levure émiettée dans le bol, programmez **2min/ 37°/ vitesse 2**.

Ajoutez la farine et le sel et pétrissez **2min30/ thermomix fermé/ fonction épi**. Retirez la pâte et mettez-la en boule dans un saladier préalablement fariné.

Préparez la garniture:

Préchauffez le four à 230°C (th.7-8).

Placez les oignons dans le bol et hachez 3sec/ vitesse 5. Raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule.

Ajoutez les crevettes et faites-les rissoler sans coloration pendant **15min/ Varoma/ fonction sens inverse/ vitesse mijotée**. Débarrassez-les dans le panier de cuisson et réservez.

Mettez le fromage frais, la crème fraîche, le sel et le poivre dans le bol et mélangez **10sec/ vitesse 2** (en retirant la fonction sens inverse).

Divisez le pâton en 4 boules égales. Etalez-les très finement en 4 grands rectangles (environ 40cm X 20cm) sur une surface préalablement farinée. Posez-les sur 2 plaques recouvertes de papier cuisson.

Etalez le mélange de crème fraîche et St-morêt à partir du milieu de la pâte jusqu'à 1cm du bord. Parsemez toute la surface avec les oignons-crevettes et enfournez pour 10 à 15min à 230°C.

Servez sans attendre, bien chaud et croustillant.