

Flammekueche (tarte flambée) version fromage de chèvre et oignons rouges



Pour aujourd'hui je vous propose une création, ma version de la célèbre tarte flambée, la flammekueche au fromage de chèvre frais et aux oignons rouges. Tout simplement délicieux ! Très simple à réaliser, de plus elle ne demande que très peu d'ingrédients ! L'accord des oignons rouges avec le fromage de chèvre frais est parfait, très savoureux. La pâte qui elle est tiré du livre "La petite épicerie du fait-maison" est très croustillant. Une garniture légère, une pâte très fine voilà de quoi faire un bon petit repas pour le soir !

Pour une grande tarte flambée d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte:

250g de farine

5cl d'huile de colza

1/2c. à café de sel

Pour la garniture:

150g de fromage de chèvre frais

125g de yaourt nature

1 oignon rouge 1/2

Poivre

1 pincée de sel

Noix de muscade

Préparation:

Préparez la pâte:

Préchauffez le four à 240°C (th.6).

Dans un bol, mélangez l'huile avec 20cl d'eau tiède.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel, creusez-y un puits et versez le mélange eau-huile. Pétrissez pendant 5min jusqu'à obtenir une boule de pâte. Couvrez la pâte d'un film étirable ou d'un torchon le temps de préparer la garniture.

Préparez la garniture:

Pelez et émincez les oignons rouges.

Dans un bol, mélangez le fromage de chèvre frais avec le yaourt jusqu'à obtenir une préparation onctueuse. Ajoutez alors le sel, le poivre et un peu de noix de muscade.

Étalez finement la pâte sur un plan de travail légèrement fariné de la taille de votre plaque de cuisson puis déposez-la sur celle-ci préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Tartinez la pâte de la préparation au fromage de chèvre en laissant un bord de 1cm environ tout autour de la tarte. Recouvrez d'oignons rouges.

Enfournez pour 10min environ en surveillant bien car la tarte se colore plutôt vite. Le bord de la tarte doit légèrement brunir et cloquer; la surface de la tarte doit être elle légèrement doré.

Servez sans attendre. La tarte ne pourra être réchauffé au four elle s'assècherait.