



Toque & Tablier



Flammekueche alsacienne

**Pour 6 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Le boucher :

- 180 g de lard ou de lardons taillés en allumettes (c'est-à-dire taillés finement)

Le primeur :

- 250 g d'oignons

Le crémier :

- 200 g de crème fraîche épaisse

L'épicier :

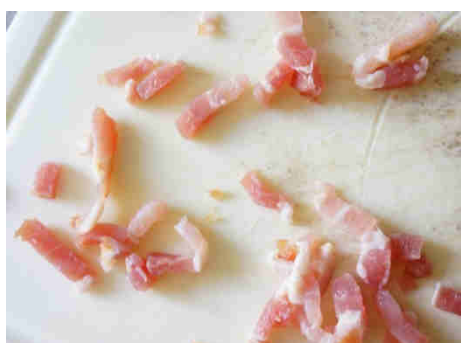
- De la muscade
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre

Le boulanger :

- Une pâte à pain ou à défaut, à pizza

Bien s'organiser : vous pouvez préparer cette flammekueche en avance. Vous la réserverez au réfrigérateur et ne la cuirez qu'au dernier moment.

1. Préchauffez votre four à 250°.
2. Découpez finement le ou les oignon(s). Pour savoir comment s'y prendre facilement, jetez un œil à mon geste du chef associé.
3. Taillez finement la tranche de lard en lardons fins (on les appelle en allumettes)



4. Faites blondir les oignons dans l'huile pendant 5 minutes à feu vif en remuant constamment (sinon ils brûlent !). Réservez.
5. Déroulez ou abaissez (cela signifie étalez) la pâte. Répartir la crème avec le dos d'une cuillère à soupe en laissant un bord libre de 1 cm. Ajoutez les oignons, les lardons. De la noix de muscade. Enfournez au 1/3 inférieur du four (si votre four est puissant) pour 10-15 minutes. Envoyez !

Dégustez-la comme les alsaciens en roulant les parts de chacun pour les manger avec les doigts...Les enfants vont aimer !

Mon secret chuchoté à l'oreille : ne faites pas brûler les oignons, cela leur donne un goût désagréable. C'est pour cette raison que nous enfournons assez bas dans le four s'il est puissant. Si vous voyez que les oignons colorent trop vite, posez un papier d'aluminium sur la flammekueche.