

Flammekueche

Ingrédients pour 6 personnes

450 g de pâte à pain (ou une pâte à pizza toute prête)

3 oignons

300 g de lardons

200 g de crème épaisse

200 g de fromage blanc à 40 % de M.G.

QS de poivre, muscade



Préparation

Eplucher les oignons, les émincer puis les faire revenir sans coloration.

Mélanger la crème avec le fromage blanc, assaisonner poivre et muscade.

Procédé

Étaler finement la pâte à pain en 1 disque d'environ 24 cm de diamètre, le garnir avec l'appareil crème/fromage blanc, parsemer les oignons et les lardons.

Cuisson

Cuire la flammenkueche dans un four à pain très chaud pendant 5 à 10 minutes.

Ou cuire dans un four à 250 °C pendant 5 à 10 minutes.

Dressage

Servir la flammenkueche dès la sortie du four.



Jean-Luc Denonain - Cuisinier/journaliste

16 Route de la Treyne - 81170 Mouzieys-Panens - 09 67 12 06 30 (HR) - 06 85 83 38 46

contact@gastronomieconseil.fr

SIRET : 523 416 592 000 13 - APE : 7022Z