

Flammenkuchen

Comme petit repas ou en apéritif accompagné d'un verre de vin blanc
Recette pour 2 plaques rondes de 30 cm de diamètre

Ingrédients pour la pâte

- 500 g Farine fleur
- 20 g Levure (½ cube)
- 3–3,5 dl Eau
- 2 c.s Huile de tournesol
- 1 ½ c à t Sel

Ingrédients de la garniture

- 300 g Séré (40% M.grasse)
- 500 g Lard fumé coupé en petits cubes
- 1–2 Oignons coupés en fines lamelles
- 1,5 dl Gewürztraminer (vin)
- 250 g Crème fraîche
- ½ c à t Sel
- 1 Prise de muscat Poivre

Préparation de la pâte

Mettre la farine dans un récipient. Former un puits, ajouter la levure, l'eau et l'huile. Former une pâte, ajouter le sel et pétrir jusqu'à l'obtention du pâte souple. Former une boule, couvrir la pâte et laisser fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Préparation

Laisser bien égoutter le séré dans un égouttoir. Faites griller le lard dans une poêle. Retirer le lard et étuver les oignons avec le gras restant dans la poêle, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Ajouter le vin blanc Gewürztraminer, finir de cuire et laisser le tout refroidir. Mélanger le séré avec la crème fraîche, le sel et les épices.

Façonnage et garniture

Diviser la pâte en deux. Etaler et recouvrir les deux plaques rondes. Piquer les fonds avec une fourchette. Recouvrir les fonds avec de la masse au séré en laissant un bord de 1 cm libre. Ajouter le lard et les oignons et finir avec un petit reste de masse au séré et un peu d'huile.

Cuisson

12–15 min. à 240°C au centre du four.
Servir chaud.

Conseil

Cuire les 5 dernières minutes dans le bas du four.

Remarque

Pour une meilleure cuisson: des plaques perforées sont aussi très bien, car la chaleur circule encore mieux. Ou encore une autre solution: Etaler et poser les flammenkuchen sur du papier de cuisson et enfourner sur une plaque du four déjà préchauffée.

Conseil pratique

Si vous n'avez pas de séré, mettez au total 500 g de crème fraîche.