



Cuisine et
dépendances

Flammenkueche végétarienne



Appréciant peu la quiche lorraine, j'ai toujours pensé que la flammenkueche était du même acabit, si ce n'est la pâte à pain remplaçant la pâte brisée.... Grave erreur dont je me suis rendue compte lors d'un voyage en Alsace où j'ai dégusté dans un restaurant traditionnel un éventail de tartes flambées tout aussi bonnes les unes que les autres. Depuis je ne pense qu'à refaire cette tarte populaire du Nord de la France. La recette est relativement simple, j'ai utilisé en garniture un mélange de crème fraîche semi-fluide et de faisselle bien égouttée. La pâte était peut-être un peu trop épaisse par rapport aux standards alsaciens mais c'était quand même très bon ! Cette recette est réalisée sans viande.

Ingrédients (pour 2 flammenkueche) :

- 1 pâte à pizza (recette [ici](#))
- 4 oignons
- 200 g de fromage en faisselle
- 10 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 5 cl de vin blanc sec
- 50 g de leerdammer râpé
- sel et poivre

Préparation :

Égoutter le fromage en faisselle au moins une heure dans une passoire fine. On peut récupérer le petit lait pour une autre utilisation.

Confectionner la pâte à pizza. Laisser reposer une heure, le temps que la pâte double de volume.

Pendant ce temps, peler et émincer finement les oignons.

Faire blondir les oignons dans une sauteuse avec un peu d'eau pendant 5 min, ajouter le vin blanc en fin de cuisson et laisser réduire.

Diviser la pâte à pizza en deux et étaler chaque pâton en une forme rectangulaire. Badigeonner la pâte à pizza de crème, la poivrer. Y déposer la préparation lardons + oignons + vin blanc; bien répartir partout.

Recouvrir de fromage la surface du plat.

Enfourner à four chaud (200°C/10-15 minutes minimum). Servir aussitôt.

Le 13 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/13/index.html>