

Tarte flambée Alsacienne

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps de repos : 0h10

Ingrédients:

La pâte à pain

- 120 g d'eau
- 1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pizzas Gourmandises®*
- 10 g d'huile d'olive
- 250 g de farine T55

La masse au fromage blanc

- 150 g de fromage blanc (20% MG)
- 50 g de crème épaisse entière

- 1 œuf
- 2 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 4 tours de moulin à poivre 5 baies
- 4 pincée(s) de noix de muscade à râper

La garniture

- 300 g de lardons fumés
- 2 oignons
- 100 g de gruyère râpé

Recette pour votre

Cook'in



i-Cook'in®

LA PÂTE À PAIN :

Tiédifier l'eau, l'huile et la levure Pizza, 20 secondes à 40°C à la vitesse 2. Ajouter et mélanger la farine, 25 secondes à la vitesse progressive 2 à 4. Pétrir le tout 1 min 30. Sortir la pâte du bol et faire pousser 10 minutes dans un cul de poule huilé légèrement et filmé. Dégazer le pâte et étaler finement au rouleau directement sur la toile Silpat légèrement huilée. (elle doit faire pratiquement toute la surface de la Silpat) Préchauffer le four à 250°C.

LA MASSE AU FROMAGE BLANC:

Mélanger les ingrédients 40 secondes à la vitesse progressive 2 à 4. Étaler sur le fond de pâte.

GARNITURE:

Garnir de lardons, de rondelles d'oignons et gruyère râpé. Enfourner 10 min.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
Pour la pâte :					
	Eau, levure, huile	20 sec	40 °C	2	
	Farine	25 sec		2 à 4	
		1 min			
Pour la masse au fromage blanc :					
	Fromage blanc, crème, œuf, assaisonnement	30 sec		2 à 4	

Ma touche perso :

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>

*Site gourmandises code BEA05248 : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/>