

La Flammekeuche de Strasbourg ; crème, vin blanc, gruyère, lardons et oignons - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

La pizza ou "tarte flambée" à la façon du nord de la France!

L'astuce du chef

Cette recette peut très bien être cuite sur une pierre à pizza dans un barbecue.

Ingrédients

Pâte

- 2 Tasse(s) Farine
- 180 Ml Eau tiède
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 1 Cuil. à thé Levure sèche
- 2 Pincée(s) Sel
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 1 Unité(s) Oignon
- 100 Gr Lard fumé
- 100 Ml Vin blanc
- 100 Ml Crème sûre
- 100 Gr Fromage gruyère
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **500 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Prévoir avant le cour vidéo

Ingrédients

Assurez-vous que tout vos ingrédients soient bien pesés.

Râpez le fromage.

Matériels

- 1 planche à découper + 1 couteau de chef + 1 couteau d'office
- 1 plaque à four + papier cuisson (parchemin)
- 2 linges propres
- 1 rouleau à pâte
- 1 bol (saladier) pour le mélange
- 1 spatule en bois ou plastique
- 1 poêle

Préparation avec le chef

Taillez le lard en petits cubes.

Émincez l'oignon.

Faites cuire les lardons avec les oignons et le vin blanc afin d'obtenir la garniture. Veillez à bien évaporer le liquide.

La pâte avec le chef

Dans un bol (saladier), versez le lait tiède et l'eau tiède, ajoutez-y le sucre et le sel, mélangez.

Ajoutez ensuite la levure, mélangez à nouveau.

Ajoutez la moitié de la farine, mélangez avec votre spatule en bois (ou plastique), continuez avec la deuxième partie de farine, quand le tout se solidifie un peu, retirez la spatule.

Continuez de malaxer avec la main, vous devez réaliser une pâte homogène, votre bol va se nettoyer tout seul.

Sortez la boule de pâte du bol, finalisez cette belle boule de pâte. Versez un filet d'huile dans le bol, avec un papier essuis tout recouvrez toute la surface intérieure du bol. Déposez la boule de pâte au fond, recouvrez d'un linge ou d'un couvercle pour 15-20 mn.

Façonnage

Retirez délicatement la pâte du bol, détaillez la pâte en 2 morceaux.

Chaque morceau doit être façonné en forme de boule entre vos mains, puis la rouler avec un rouleau à pâte. La pâte doit être très mince.

Déposez-les sur une plaque cuisson avec papier parchemin.

Recouvrez le tout d'un linge propre, laissez reposer 5 minutes.

Montage et cuisson

Déposez une fine couche de crème sûre sur la pâte, puis garnissez avec le mélange d'oignon et lardon au vin blanc.

Parsemez le tout de fromage et faites cuire 13-15 minutes dans le four.

Bon appétit!