

Recette de la Tarte Flambée

par Jean-Paul WALTER de la "KRUTENAU"

Ingrédients

- 400grs de pâte à pain
- Un peu de farine pour étaler la pâte
- 5 cuillères à soupe de crème épaisse
- 200grs de fromage blanc à 0% de matière grasse
- 1 oignon moyen
- 100 gr de lardons fumés
- 1 œuf
- 1 râpure de noix de muscade
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- 1) Peler et émincer un oignon moyen.
Plonger l'oignon dans de l'eau à ébullition dans une casserole pour le blanchir, afin de lui retirer son amertume. Compter à peine 1 minute de cuisson, puis l'égoutter à l'aide d'une écumoire, le plonger dans l'eau froide pour le rafraîchir et l'égoutter dès qu'il est froid.
- 2) Préchauffer le four à 250°C.
- 3) Mettre 200grs de fromage blanc 0% de matière grasse dans un récipient, ajouter 5 cuillères à soupe de crème épaisse, 1 jaune d'œuf, 1 râpure de noix de muscade, saler légèrement, poivrer, et 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4) Si vous faites votre pâte à pain vous-même, la laisser reposer avant son utilisation. Si vous l'achetez chez votre boulanger, elle est déjà reposée. Etaler très finement 400grs de pâte à pain, saupoudrer légèrement le plan de travail et la pâte d'un peu de farine pour plus de facilité, mais sans excès car la pâte risquerait de ne pas adhérer, et de se rétracter.
Puis déposer la pâte sur une plaque de four. Après 5 minutes de repos, retourner une assiette sur la pâte et avec la pointe d'un couteau inciser tout autour de façon à obtenir un cercle bien rond.
- 5) Etaler le mélange de fromage blanc-crème sur le cercle de pâte à pain, en laissant un bord libre d'1 cm autour, pour éviter que la crème ne coule sur la plaque. Parsemer ensuite dessus l'oignon blanchi et 100grs de lardons fumés.
- 6) Glisser la tarte dans le four le plus chaud possible pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit bien colorée sur les côtés.

Recette offerte par Jean-Paul WALTER – Restaurant la KRUTENAU

<http://resto.krutenau.free.fr>