



flammküche

↳ *Le meilleur de la Suisse et de l'Alsace réunis:
la Flammküche et le minipic*

Ingrédients (pour 1 plaque à gâteau de 32-35 cm Ø)

- 1 portion de pâte à tarte flambée, env. 260 g, abaissée en rond (peut être remplacé par de la pâte à pain ou à pizza)

Garniture :

- 8-10 minipic, en petits morceaux
- Un peu de beurre à rôtir
- 2 gros oignons, en fines lamelles
- 150 g de séré à la crème
- 1 dl de crème
- ½ cc de sel
- Poivre du moulin
- Noix de muscade, fraîchement moulue

Préparation

Disposer la pâte avec le papier de cuisson sur la plaque, piquer profondément avec une fourchette. Mettre au frais. Préchauffer le four à 250 °C.

Garniture : faire rôtir les minipic dans le beurre à rôtir. Retirer, laisser dégorger sur du papier absorbant. Etuver les oignons dans le beurre à rôtir restant. Mélanger les oignons et les minipic, laisser refroidir.

Mélanger le séré, la crème et les épices. Tartiner la moitié de la masse au séré sur la pâte, laisser un bord d'un centimètre de large.

Répartir le mélange d'oignons, recouvrir avec le reste de la masse au séré.

Cuire au milieu du four pendant 12-15 minutes.

Dégustation : couper la flammküche en lanières, servir chaud.

Astuces

Préparer un levain avec 200 g de farine, ½ cc de sel, ¼ cc de levure sèche et 1-1.5 dl d'eau tiède. Laisser gonfler du double. — Utiliser de la crème fraîche au lieu du séré et de la crème.