

Recette originale de tarte flambée alsacienne aux lardons et oignons. Pour 4 personnes.

Ingrédients pour la pâte :

650 g de farine (vous pouvez utiliser notre farine à pizza Type 00 ou nos farines complètes comme le blé tendre, l'engrain ou l'épeautre).

300 ml d'eau

8 cuillères à soupe d'huile de colza

3 jaunes d'œufs

Sel

Ingrédients pour la garniture :

500 g de crème fraîche (veillez à utiliser des produits sans carraghénane, car la carraghénane est très nocive pour les intestins !)

1 à 2 gros oignons

environ 200 g de lard fumé

sel

poivre

Préparation de la pâte :

1) Tamisez toute la farine dans un saladier.

2) Ajoutez 3 jaunes d'œufs.

3) Ajoutez ensuite 8 cuillères à soupe d'huile de colza et le sel (environ 2 cuillères à café rases).

4) Ajoutez enfin 300 ml d'eau tiède.

5) Pétrissez la pâte pendant au moins 15 minutes, jusqu'à obtenir une pâte épaisse et facile à démouler.

6) Façonnez la pâte en boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer 40 minutes.

Préparation de la garniture

- 1) Versez la crème fraîche dans un bol, salez, poivrez et mélangez.
- 2) Dans un second bol, râpez finement l'oignon à la mandoline. Ajoutez ensuite le sel et mélangez pour le ramollir.
- 3) Coupez le bacon en petits dés et placez-le dans un autre bol.

Préparation de la pâte :

- 1) Divisez la pâte en 4 pâtons et formez-les en boules. Enveloppez les trois autres pâtons dans du film alimentaire pour éviter qu'ils ne sèchent.
- 2) Farinez le plan de travail, aplatissez la pâte avec les doigts et enrobez-la de farine.
- 3) Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 mm, puis déposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (ou, selon votre four, sur une pierre à pâtisserie ou une plaque de cuisson).
- 4) Étalez la pâte très finement avec le mélange à base de crème.
- 5) Prenez l'oignon, pressez-le avec la main pour en extraire l'excédent d'eau et parsemez-le sur la tarte flambée (en le répartissant un peu moins).
- 6) Parsemez la tarte flambée de lardons (en le répartissant un peu moins).

Préchauffez le four à au moins 250 °C. La température idéale est de 300 °C (672 °F) et faites cuire pendant 5 à 6 minutes. La pâte et la garniture doivent donc être très fines pour assurer une cuisson uniforme. La tarte doit être croustillante et non détrempée.

La même version de tarte flambée que celle décrite ci-dessus peut également être garnie de tranches de camembert et de lardons. C'est aussi une version alsacienne authentique et savoureuse.

Bon appétit !