

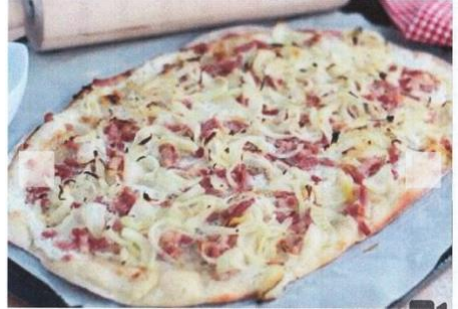
FLAMMEKUECHE

POUR 6 PERSONNES

Préchauffer le four à 250° sur gril ventilé

Pour la pâte

- 375g de farine
- 7,5 cl d'huile de tournesol
- 15 à 20 cl d'eau tiède
- 3 pincées de sel



Déposer la farine et le sel dans un saladier, mélanger puis verser l'huile et l'eau petit à petit. Pétrissez avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte bien homogène. Laissez-la reposer.

Pour la garniture

- 225g d'allumettes de lardons fumés (avec 25% de sel en moins)
- 6 gros oignons finement émincés
- 5 c-soupe de fromage blanc entier égoutté
- 2 c-soupe de crème fraîche épaisse
- 3 pincées de noix muscade - Sel et poivre.

Mélanger le fromage blanc, la crème fraîche, la noix muscade un peu de sel et de poivre.

Garnir une plaque de four déjà chaude de papier sulfurisé.

Disposer la pâte sur votre plan de travail et étalez-la très finement.

Avec un peu de farine, la mettre sur la plaque à 1 cm du bord.

Recouvrir avec les oignons, les lardons et le mélange de fromage. Passer au four pour 15mn.

Vous pouvez aussi utiliser de la pâte à pizza ou à flammekueche.