

Flammekueche à ma façon

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

Ingédients pour pour 4 personnes :

4 gros oignons

150 g de lardons fumés

3 à 4 cuil à soupe de crème fraîche épaisse

Pâte à flammekueche :

250 g de farine

5 cl d'huile neutre (tournesol ou colza)

2 pincées de sel fin

Préparation :

Préchauffez le four à 250°C en grill ventilé.

Épluchez et émincez finement les oignons
et faites les colorer dans une poêle avec du beurre
à petit feu en ajoutant au fur et à mesure un peu d'eau de façon
à aider à la coloration. Réservez.

Préparez la pâte :

Mélangez la farine et le sel puis incorporez progressivement l'huile
et 10 à 15 cl d'eau tiède à la farine en pétrissant avec une cuillère
en bois ou avec les mains jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Déposez une grande feuille de papier cuisson sur votre plan de travail
et abaissez la pâte le plus finement possible.

Déposez la sur une plaque de cuisson.

Étalez la crème fraîche sur la pâte à 1 cm du bord, répartissez dessus
les oignons et les lardons.

Enfournez pour 10 min.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!