# FLAMMEKUECHE

## Recette allemande

---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** 45 min - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4 flammekueches

- POUR LA PATE A FLAMMEKUECHE : - 440 g de farine de blé - 1 sachet de levure - 1 c.c. de sel - 1 pincée de sucre - 250 ml d'eau - 3 c.s. d'huile d'olive - POUR LA GARNITURE : - 300 g d'oignons, épluchés - 200 g de lardons - 150 g de crème fleurette - 250 g de crème épaisse - ½ c.c. de sel - 3 pincées de poivre noir

---

FLAMMEKUECHE :

1. Préparez votre pâte à flammekueche. Etalez la pâte finement sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson.

2. Installez la cuve transparente avec la midi cuve et le disque éminceur 2 mm. Emincez les oignons avec le programme ROBOT.

3. Mélangez dans un bol la crème fleurette, la crème épaisse, le sel et le poivre. Etalez sur votre pâte le mélange. Déposez ensuite les oignons émincés et les lardons.

4. Enfournez la flammekueche au milieu du four pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Servez bien chaud.

PATE A FLAMMEKUECHE :

1. Dans la cuve, mettez tous les ingrédients de la pâte et lancez le programme PAIN/BRIOCHE pour obtenir une pâte bien lisse. Façonnez une boule.

2. Laissez reposer la pâte 30 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 250°C puis divisez la pâte en 4 portions égales.

**Astuce du chef :**

Préparez le flammekueche sur une pierre à pizza pour obtenir une pâte plus croustillante.Variantes :Garnissez le flammekueche avec du poireau, des fines tranches de pommes de terre et du speck ou mettez du camembert et un peu de confiture d'airelles rouges sur le flammekueche.Des variantes sucrées existent comme le mélange de pâte à tartiner chocolatée avec des morceaux de bananes ou des tranches de poires, du miel, des noix et du chèvre.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)