

FLAMMEKUECHE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min / Attente : 1h

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : Une grande plaque de cuisson

INGRÉDIENTS

Pâte : • 200 g de farine • 100 g de semoule fine • 1 càc de levure de boulanger • 1 petite càc de sel
• 1 càs de sucre • 175 g de lait tiède (pas chaud) ou d'eau tiède • 1 càs d'huile d'olive

Garniture : • 700 g d'oignons • 300 g de poitrine fumée • 200 g de crème fraîche épaisse
• 200 g de fromage blanc • sel, poivre, huile d'olive

RÉALISATION

Faire la pâte : Dans le robot pétrisseur (ou à la main), mettre la farine, la semoule et la levure, l'eau, le sel (ne pas le mélanger directement à la levure), le sucre et l'huile d'olive. Pétrir plusieurs minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Laisser reposer 1 heure, sous un linge propre.

Pendant ce temps, peler les oignons et les émincer. Avec cette quantité, je l'ai fait au robot directement. Dans une sauteuse, mettre un peu d'huile d'olive et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, en remuant de temps en temps et en surveillant pour qu'ils ne brunissent pas. Réserver.

Ôter la couenne de la poitrine fumée et la découper en lardons pas trop épais. Dans la même sauteuse, mettre les lardons sans matière grasse et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saler (peu) et poivrer. Égoutter et réserver.

Après le temps de repos, étaler la pâte sur un plan de travail fariné, pour lui donner la forme d'un rectangle, et la taille de votre plaque de cuisson.

Allumer le four th7, 220°C.

Chemiser votre plaque de papier cuisson (ou huiler votre plaque) et y déposer votre rectangle de pâte en faisant remonter légèrement les bords.

Mélanger dans un bol la crème et le fromage blanc, saler (peu) et poivrer. Étaler ce mélange sur la totalité de la pâte, en ne laissant qu'un cm de libre sur les bords.

Déposer dessus les oignons en couvrant bien toute la surface. Déposer ensuite les lardons de la même façon.

Enfourner pour 25 à 30 minutes. Servir chaud.