



Flammekueche et Spaetzle au munster

Flammekueche (pour 4 personnes)

La pâte

- 250 g farine
- 1/2 dl d'huile de colza
- 1 pincée de sel
- 1 verre d'eau tiède

La garniture

- 150 g de lardons fumés
- 3 oignons
- 100 g de fromage blanc à 40%
- 20 cl de crème fraîche épaisse à 30%
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 250°C.

2/ Mélangez la farine avec le sel, l'huile et l'eau tiède. Pétrissez bien.

3/ Emincez les oignons et faites-les suer à feu doux dans du beurre. Réservez.

4/ Dans un récipient, mélangez le fromage blanc, la crème, le sel, le poivre et la muscade.

6/ Etalez la pâte le plus finement possible sur une plaque que vous aurez recouverte d'un papier gras sulfurisé et garnissez de crème, d'oignons et de lardons.

7/ Enfournez une dizaine de minutes à 250°C.

8/ Sortez du four une fois que la tarte commence à brunir et servez directement.



Spaetzle au munster (pour 4 personnes)

- 230 g de munster
- 800 g de farine
- 8 oeufs
- 20 cl de bière blonde
- 25 cl de crème
- 1/2 càc de cumin

- 1/ Dans un saladier, faites une fontaine avec la farine et incorporez-y les oeufs et la bière.
- 2/ Mélangez le tout au fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3/ Dans un poêlon, faites fondre le munster, la crème et le cumin.
- 4/ Faites bouillir une grande casserole d'eau. Confectionnez les spaetzles à l'aide d'une râpe à spaetzle ou en coupant des petit bâtonnets de 2-3 cm de long et 0,5 cm de large. Plongez-les dans l'eau bouillante.
- 5/ Les spaetzles remontent à la surface quand ils sont cuits. Récupérez-les au fur et à mesure dans une écumoire et déposez-les sur un plat de service.
- 6/ Au moment de servir, nappez les spaetzles de sauce au munster.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_flammekueche-et-spaetzle-au-munster?id=8897507&emissionId=5931