



Flammekueche au Riesling

Ingrédients pour une flammekueche de 4 personnes

- 250 gr de farine
- 25 ml d'huile de colza
- 1 pincée de sel
- 20 cl d'eau
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 100 gr fromage blanc
- 3 oignons
- 20 gr de beurre
- 15 cl de Riesling
- 150 gr de lardons fumés allumettes
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette
- Noix de muscade

Préparation

1. Préchauffez le four à 220°;
2. Dans un saladier, versez la farine et le sel. Ajoutez petit à petit l'huile et l'eau ;
3. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène ;

4. Recouvrez une plaque allant au four de papier sulfurisé. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné (réalisez une forme carrée) et déposez-la ensuite sur la plaque ;
5. Dans un récipient mélangez le fromage blanc et la crème fraîche. Poivrez et ajoutez une pincée de piment d'Espelette, le sel et la noix de muscade. Mélangez le tout ;
6. Faites revenir les oignons émincés dans du beurre. Assaisonnez avec du sel et du piment d'Espelette. Déglacez au Riesling et laissez-les confire doucement ;
7. Etalez-y la crème sur la pâte, ajoutez les lardons crus et les oignons. Enfournez à four très 4 à 5 minutes.

Bon appétit