

# Flammekueche



Pour  
4 à 6 personnes



Préparation  
30 minutes



Cuisson  
8 à 10 minutes

## Ingédients

<b>Crème Fraîche</b> «Spéciale Cuisson» 15% Grand Fermage .....	300 g
<b>Farine</b> .....	250 g
<b>Huile neutre type colza</b> ou pépins de raisin .....	5 cl
<b>Eau tiède</b> .....	10 cl
<b>Sel</b> .....	1 pincée
<b>Lardons allumettes fumés</b> .....	200 g
<b>Oignons blancs</b> .....	2
<b>Poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C, Th. 8.
- Dans un saladier mélanger la farine avec le sel. Ajouter l'eau et l'huile au fur et à mesure puis pétrir pour obtenir une pâte homogène.
- Étaler la pâte en fine épaisseur et la disposer sur une plaque couverte de papier cuisson.
- Peler et émincer finement les oignons blancs.
- Préparer la garniture et étaler la Crème Fraîche « Spéciale Cuisson » 15% MG Grand Fermage.
- Poivrer et couvrir la surface de la pâte en laissant un débord d'environ 1,5 cm.
- Parsemer d'oignons émincés et de lardons puis enfourner durant 8 à 10 minutes.
- Surveiller la cuisson – le dessus doit être doré et pas trop grillé.
- Déguster dès la sortie du four !

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

Pour réaliser  
cette recette



Crème fraîche épaisse 15% MG  
Grand Fermage