

Flammekueche



Pour
4 à 6 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
8 à 10 minutes

Ingédients

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

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 !

Pour réaliser
cette recette



Crème fraîche épaisse 15% MG
Grand Fermage

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr