

**Flammekueche, la tarte flambée alsacienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/01/Flammekueche-DSC_5039_13396.jpg) **Pour 6-8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :   
- 250 g d'eau**  
**- 20 g (2càs) d'huile d'olive**  
**- 1 càc de sel**  
**- 500 g de farine T45**  
**- 2,5 càc de levure sèche de boulanger**  
**- 15 g (1 càs) de sucre**

Mettre dans la cuve de la [**MAP**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'eau, l'huile, le sel.  
Couvrir de farine avec la levure dans un puits.  
Saupoudrer de sucre.  
Lancer le programme "pâte" jusqu'au bout.  
Pendant ce temps préparer la garniture.

**La garniture :  
- 500 g d'**[**oignons**](https://recettes.de/oignons) **- 2 càs d'huile d'olive  
- 400 g d'allumettes de lardons fumés  
- 400 g de** [**fromage blanc**](https://croquantfondantgourmand.com/fromage-blanc-a-la-multi-delices/) **- 200 ml de crème fraîche  
- 30 g de farine  
- sel & poivre du moulin**

Peler les oignons, les couper en deux et les émincer finement.  
Les faire suer dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, saler légèrement.  
Réserver.  
Faire dorer les allumettes de lardons à sec dans une poêle.  
Les égoutter et réserver.  
Mélanger le fromage blanc avec la crème et la farine.  
Saler et poivrer.

**La flammekueche :**

**1 plaque de 37 cm X 31 cm**  
**2 moules de 14 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 190°C [Position four fonction pizza](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/01/Position-four-fonction-pizza.jpg)ou** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Étaler la pâte finement et en garnir les moules.  
Verser la crème au fromage blanc sur le fond de pâte.  
Répartir les oignons sur toute la surface de la pâte.  
Répartir également les lardons.  
Enfourner pendant 25 minutes.  
Servir très chaud.