



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Flammeküecher .



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
  - 1 gros pot de crème fraîche 30%
  - 1 pâte à pizza de 385 g
  - 2 oignons jaunes
  - 300 g de lardons fumés
  - Sel, poivre, muscade
  - Un peu de beurre
- 
- Peler et émincer finement les oignons, les faire dorer dans un peu de beurre
  - Dans un saladier à part, verser la crème et ajouter les oignons dorés. Assaisonner légèrement
  - Faire rissoler les lardons légèrement. Étalez la pâte à pizza
  - Verser la préparation aux oignons, ajouter un filet d'huile puis répartir les lardons
  - Enfourner à 220° jusqu'à ce que le dessus de la flammeküecher soit légèrement dorée

*Astuce : A la place de la crème fraîche on peut utiliser du fromage frais style Boursin*



*Faire sa pâte à pizza :*

- 1 c.à.c de sel + 1 sachet de levure fraîche de boulanger + 20 cl d'eau + 250 g de farine de blé + 5 cl d'huile d'olive
- Délayer dans un bol la levure dans un peu d'eau tiède. Dans un saladier, verser la farine
- Faire un puits et y mélanger la levure dissoute dans l'eau, le sel et l'huile
- Bien pétrir pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène
- Laisser lever à température ambiante (sur un radiateur) 1h30 recouverte d'un linge propre
- Pétrir la pâte légèrement pour qu'elle ne soit pas trop élastique
- Abaisser la pâte sur une plaque à l'aide d'un rouleau. Garnir et cuire 15 min. à 250°C th.8