Tartes flambées

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	8 min
Portions	4
Appareil	Combair SL à partir de 2015

Préparation

200 g de farine fleur

½ cc de sel

¼ de cube de levure de boulanger

125 ml d'eau

1 cs d'huile d'olive

Emietter la levure et la mélanger avec la farine et le sel. Ajouter l'eau et l'huile d'olive, pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse.

Couvrir la pâte et la laisser lever à température ambiante pendant env. 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

120 g de crème fraîche

1 oignon de printemps

60 g de lard à griller

2 cs de Sbrinz, râpé

Sel

Poivre

Emincer finement l'oignon de printemps et tailler le lard à griller en morceaux de 1 cm de large.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 240 °C avec Air chaud

Diviser la pâte à tarte flambée en quatre et abaisser les pâtons très finement en ovale sur un peu de farine. Placer deux abaisses sur chaque plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé.

Badigeonner de crème fraîche en laissant un bord libre tout autour. Saler et poivrer.

Répartir le lard et l'oignon de printemps dessus, puis parsemer de Sbrinz.

Enfourner les plaques à gâteaux avec les tartes flambées aux niveaux 1 et 3 dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 240 °C pendant 8 min

Conseils

Il est possible de remplacer la pâte faite maison par une pâte à tarte flambée toute prête.

Accessoires

2 plaques à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019