

Flammekueche moelleuse

écrit par Pariseyn | 17 janvier 2022



C'est à la boulangerie Huvet de Vernou-sur-Brenne que nous avons découverts cette version particulière de la flammekueche. Ici, la base est plus épaisse que dans la flammekueche alsacienne, et est constituée d'une pâte à pain de mie. La garniture est aussi un peu plus généreuse. Disons qu'il s'agit de la version tourangelle de cette tarte, peut-être encore plus addictive : dès qu'on en a goûté une bouchée, on ne peut plus s'arrêter !

Ingrédients, pour une flammekueche de 30 x 40 cm :

800 g de pâte à [pain de mie lunch](#)

2 oignons moyens (360 g environ)

200 g de crème fraîche entière

5 g de Maïzena

200 g d'allumettes de lardons

200 g de Comté râpé

Noix de muscade en poudre

Sel, poivre

Eplucher les oignons et les découper en fines rondelles à l'aide d'une mandoline (en position 1 pour moi). Il restera environ 260 g d'oignons une fois émincés.

Les transférer dans un grand bol, saler, remuer à la main et réserver 30 minutes.

Dans un autre bol, mélanger la crème fraîche avec 5 g de Maïzena. La fécule de maïs permet à la sauce de ne pas trop se

liquéfier à la cuisson. Poivrer et ajouter une pincée de muscade râpée. Remuer et réserver.

Préchauffer le four à 240°C, en utilisant la position pizza (sole + chaleur ventilée) avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse). Sans position « pizza », on utilisera la position classique sole et voûte.

Huiler le plat en fer bleu de 30 x 40 cm.

Fariner le plan de travail.

Récupérer la pâte à pain de mie lunch à la fin du pointage et en conserver 800 g.

La dégazer en la rabattant plusieurs fois sur elle-même sur le plan de travail.

Aplatir la pâte du bout des doigts sur le plan de travail.

Laisser reposer 20 minutes à couvert. Cela va permettre au gluten de se détendre ce qui facilitera la manipulation du pâton.

Avec un rouleau, abaisser la pâte en un rectangle aux dimensions proches du plat.

En la basculant sur l'avant-bras gauche, secouer la pâte pour la débarrasser de la farine excédentaire.

Transférer la pâte dans le plat, en étirant si besoin les coins par dessus les coins du plat. Il faut essayer d'obtenir une épaisseur uniforme et qu'il n'y ait pas « d'arrondis » dans les angles.



Abaissier la pâte au rouleau



Cuire 10 minutes



Ajouter le Comté et cuire 5 minutes supplémentaires

A l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une spatule, répartir la crème fraîche sur toute la surface de la pâte, jusque sur les bords et les coins : on ne veut pas d'une bordure qui gonfle.

Presser les oignons dans les doigts pour essorer l'eau de végétation et n'en conserver que 200 g. Les répartir le plus uniformément possible sur la crème.

Répartir les allumettes de lardons par-dessus.

Enfourner pour 10 minutes.

Défourner et répartir les 200 g de Comté râpé sur la flammekueche.

Réenfourner pour 5 minutes le temps de bien faire fondre le fromage.

Refroidir sur grille si on souhaite la déguster tiède ou froide à l'apéritif, coupée en petites bouchées.

Temps total de cuisson : 15 minutes.

