

Flàmmenküech

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 25 ml d'huile de colza
- 150 ml d'eau
- 4 oignons moyens
- 2 càs d'huile d'olive
- 100 g de crème épaisse légère
- 200 g de faisselle
- 100 g de lardon fumé cru
- 100 g de bacon

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Emincer les oignons en lamelles et les faire revenir dans l'huile d'olive à feu moyen, les couvrir après 3 minutes et continuer la cuisson à feu doux pendant 7 minutes.
- Mélanger la farine, le sel, l'huile et l'eau dans un robot pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Dans un bol, mélanger la crème épaisse légère et la faisselle.
- Séparer la pâte en deux pâtons et les étaler sur deux plaques de four recouvertes de papier sulfurisé.
- Repartir le mélange crème-faisselle, puis les oignons cuits, puis le bacon-lardon sur les deux pâtes étalées.
- Enfourner pendant 15 minutes.
- Servir chaud avec une salade verte / composée / de tomates / au choix.