



Flammkuchen aux asperges



Ingrédients

- 150 gr Flower
- 80 ml d'eau tiède
- 30 ml d'huile d'olive
- Sel
- 70 gr Crème fraîche
- 1 oignon rouge
- 100 gr de bacon en lanières
- 80 de fromage Henri Willig râpé (ou plus, nous ne vous empêcherons pas de vous faire plaisir). N.B. Si vous utilisez notre fromage d'asperges de qualité supérieure, vous n'aurez pas besoin de l'ingrédient suivant :
- 4 des asperges blanches (ou des asperges vertes si les asperges blanches ne sont pas disponibles dans votre région).
- Ciboulette hachée
- Poivre

La préparation

Pour tous les amateurs de cuisine, nous avons élaboré une excellente recette à base de fromage et d'asperges : le Flammkuchen à la Henri Willig, avec du lard et des oignons. Vous pouvez utiliser notre merveilleux fromage d'asperges ou l'un des fromages Henri Willig de qualité supérieure en combinaison avec des asperges fraîches : fromage de vache bio de Jersey, Jersey à l'ail, aux herbes et à l'ail, fromage de vache à l'ail de Jersey, fromage de vache à l'ail de Jersey, fromage de vache à l'huile d'olive & ; ail de Jersey, ou le fromage de brebis au romarin & ; Thym.

Le Flammkuchen, également connu sous le nom de Tarte Flambée, est originaire d'Alsace, la région frontalière franco-allemande. Le Flammkuchen est composé de pâte à pain, de crème fraîche, d'oignons et de lardons. Il est idéal comme plat d'accompagnement, avec un verre de vin dans l'après-midi, ou même comme dîner. Comme le Flammkuchen est léger et fin, il est également délicieux comme plat de petit-déjeuner salé. Il convient donc parfaitement au brunch de Pâques.

Préparation de la pâte

Si la pâte est faite à la main : tamiser la farine et ajouter 120 ml d'eau, l'huile d'olive et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne friable. Ajouter le reste de l'eau et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Si vous utilisez un robot culinaire, mettez la farine et le sel dans le bol et laissez le crochet pétrisseur mélanger ces ingrédients secs sur le réglage le plus bas. Ajouter lentement l'huile d'olive. Ajoutez ensuite l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au bol. ;

Pour préparer le Flammkuchen

Préchauffer le four à 220 °C. Hachez l'oignon en petits morceaux, faites frire votre bacon jusqu'à ce qu'il soit doré (ou plus foncé si vous préférez). Mettez l'oignon et le bacon frit dans un bol, ajoutez du poivre et mélangez. Épluchez les asperges (et coupez les bouts de bois au fond des tiges si nécessaire), faites-les cuire dans de l'eau avec une pincée de sel. Les égoutter et les sécher, puis les couper en morceaux.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

 ;

Farinez votre plan de travail. Etalez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien fine et placez-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier. Recouvrir le dessus avec la crème fraîche (laisser le bord découvert) et ajouter le mélange d'oignons et de lardons. Saupoudrer ensuite le fromage Henri Willig râpé. (Vous avez besoin d'une râpe à fromage ? Henri Willig en propose plusieurs, par exemple celle-ci). ;

 ;

Placez la plaque dans le four et faites cuire le Flammkuchen pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant et que le fromage soit fondu. Ajoutez ensuite les asperges et faites-les cuire pendant 4 minutes supplémentaires. À la sortie du four, saupoudrez de ciboulette, coupez en tranches et servez immédiatement. Bon appétit !

 ;

D'ailleurs, il existe d'autres façons d'apprécier cette délicieuse combinaison d'asperges et de fromage. Que diriez-vous de tranches de pommes de terre garnies de fromage d'asperges fondu dans notre Cheese Baker ? Ou osez ajouter des asperges vertes fraîchement cuites à votre plat de fromage.
