

Flammkuchen – Flammekueche

La *Flammkuchen* (ou *Flammkueche* en Alsace) est une sorte de pizza « blanche » traditionnellement cuite dans un four à bois à haute température. Elle est une spécialité de la région voisine de la frontière entre l'Allemagne et la France, en Alsace, Lorraine, Pfalz et Saarland. Sa caractéristique principale est sa croûte fine et croquante.

Ingrédients (pour 2 Flammkuchen / 4-6 personnes):

Pour la pâte:

400 g/2.5 tasses de farine tout usage

200 ml/1 tasse d'eau

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à thé de sel

Pour les garnitures:

La *Flammkuchen* traditionnelle

125 g de crème fraîche

1 oignon

150 g de lardons fumés

Sel, poivre, muscade

½ botte de ciboulette

La *Flammkuchen* végétarienne

125 g de crème fraîche

1 oignon

1 petite poire mûre

40 g de noix de grenobles

Fromage de chèvre doux de votre choix

1 cuillère à thé de miel liquide

Sel, poivre, muscade

½ botte de ciboulette

Matériel:

Four

Au moins 1 plaque de cuisson ou 1 pierre à pizza

Papier cuisson

1 grand couteau

1 planche

Spatule (si vous n'en avez pas, une cuillère fonctionne aussi)

Poêle anti-adhésive

Rouleau à pâte

Bols pour stocker les ingrédients

Préparation (~1h):

1. Préchauffer le four à 220°C/430°F avec la pierre à pizza, si vous en avez une, et/ou la/les plaque(s) de cuisson à l'intérieur. Si vous avez 2 plaques de cuisson, vous pouvez cuire les 2 *Flammkuchen* en même temps, sinon, cuisez-les l'une après l'autre.
2. Préparer la pâte: Mélanger la farine, l'eau, l'huile d'olive et le sel dans un grand bol jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Retirez la pâte du bol et la pétrir sur le plan de travail jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique (3-5 minutes). Vous pouvez alternativement préparer la pâte dans un batteur électrique. Couvrir avec un torchon mouillé et laisser reposer pendant 30 minutes.
3. Mettre les lardons dans une poêle anti-adhésive froide et les cuire lentement à feu moyen, jusqu'à ce qu'une partie du gras soit sortie. Attention à ne pas les cuire trop longtemps parce qu'on va encore les cuire dans le four.
4. Couper les oignons en rondelles fines (environ 2 mm). Couper les oignons en deux avant s'ils sont trop gros.
**Petite astuce: Si vous avez une mandoline, utilisez-la pour émincer les oignons, cela rend le processus beaucoup plus facile et vous donne des rondelles plus uniformes. Même chose pour la poire.*
5. Concasser les noix de grenoble.
6. Laver et couper la ciboulette.
7. Couper la poire en tranches fines (environ 2 mm).
8. Préparer les feuilles de papier cuisson. Diviser la boule de pâte en 2 parties égales. Les abaisser l'une après l'autre sur le plan de travail fariné à une épaisseur d'environ 3 mm. Transférer la pâte abaissée sur le papier de cuisson.
9. Assembler les *Flammkuchen*:

La *Flammkuchen* traditionnelle

Étaler la crème fraîche sur la pâte abaissée. Ajouter les rondelles d'oignons. Assaisonner avec sel, poivre et muscade. Ajouter les lardons.

La *Flammkuchen* végétarienne

Étaler la crème fraîche sur la pâte abaissée. Ajouter les rondelles d'oignons. Assaisonner avec sel, poivre et muscade. Ajouter les tranches de poire, les noix de grenoble concassées et quelques "noix" de fromage de chèvre. Couvrir le tout avec un filet de miel.

10. Transférer les *Flammkuchen* sur la plaque et/ou la pierre à pizza et les enfourner. Les cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords de la croûte soient foncés. Si vous cuisez les 2 *Flammkuchen* en même temps, c'est bien d'alterner leurs positions dans le four après la première moitié de la cuisson. En plus, le temps de cuisson peut être plus long dans ce cas.
11. Sortir les *Flammkuchen* du four, les garnir avec la ciboulette. Ajouter un peu de fleur de sel et de poivre. Découper en morceaux. *Guten Appetit!*

© Annika Wegerle