

TARTE FLAMBÉE

PÂTE A PAIN : **1.7 Kg (recette classique)**



Les ingrédients pour 12 pièces de tarte normales ou 17 petites

Farine de blé : 1kg

Levure de boulanger : 30 gr

Sel fin : 20 gr

Eau : 0.65 litre

RÉPARATION

1. Mélanger le sel à la farine.
2. Dissoudre la levure avec un peu d'eau tiède.
3. Faire un puits au centre de la farine. Y verser la levure, le reste de l'eau et y
4. incorporer tout doucement à la main la farine avec l'eau. Continuer jusqu'à
5. obtenir une pâte très molle et la verser sur un plan de travail.
6. Puis pétrir la pâte pendant 5 à 7 minutes (prendre la pâte et la rabattre sur
7. elle-même), pour lui donner de l'élasticité et du corps.
8. Débarrasser la pâte dans un bol, la recouvrir d'un linge et la laisser reposer à
9. température ambiante pendant au moins une demi heure.
10. Après que la pâte ait poussée, elle a doublé de volume.
11. Fariner votre poing et venir chasser l'air. Sur un plan de travail légèrement fariné, prendre une partie de la pâte et façonner les pains pour faire des Boules de 100 gr .
Replier la pâte vers l'intérieur et la rouler avec la paume de la main.
12. Emprisonner la boule de pain avec les doigts et tourner.
13. Poser les boules sur une plaque, couvrir et placer au frais.
14. Abaisser les pâtons très finement en ovale , fleurer abondamment . et placer entre des feuilles de papier cuisson , réserver.

APPAREIL

- 1kg Fromage blanc 40% MG
- 0.500 KG Crème épaisse
- 0.05 L Lait entier
- 0.020 KG Farine
- 0.015 KG Sel
- 0.07 cl 50/50 Moitié huile de colza raffinée naturelle et moitié huile de tournesol selon goût. Facultatif
- 1 tour de moulin à poivre et /ou et peu de muscade râpée
Facultatif

GARNITURE (Classique ou dite « normale »)

- 1 kg Oignons
- 0.500 KG Lardons fumés
Lard paysan si possible

Autres Garnitures Possible

- Champignons de Paris émincés
- Ail (appareil)
- Ciboulette ciselée
- Ail des ours ciselée
- Paprika
- Saumon Fumé en dés

TECHNIQUE :

1. Appareil à « Tarte Flambé »
Mélanger tous les ingrédients de l'appareil au fouet. (Possibilité de détendre avec un peu de lait froid)
2. Garniture
3. Emincer finement les oignons et les saler pour les faire un peu dégorger
4. Abaisser Détailler la pâte 0.100 kg par tarte en la mettant en petites boules puis étaler chaque boule de façon ovale d'une épaisseur de 2 mm , placer entre des feuilles de papier sulfurisées, fleurir copieusement
5. Garnir les pâtes d'une fine couche de crème à l'aide d'une cuillère ou d'une petite pelle à tarte. Restez à 1 cm du bord. Parsemez d'oignons et de lardons et enfournez dans un four très chaud minimum 250°C
NB 400 °c (Sur sole du four à pizza ou feu de bois)

Détailler à la roulette et servir sur planchette en bois immédiatement

Bonne dégustation

