



Fladenkuchen mit Lauch (Tarte flambée aux poireaux)

HESSE

© StockFood / für ZS Verlag / Fotostudio Diercks

Ingrédients

400 g de **farine**
1 cube de **levure fraîche**
1 cuillère à café de **sucre**
1 cuillère à soupe **d'huile végétale**
1 cuillère à café de **sel**
300 g de **poireaux**
4 **œufs**
400 g de **crème aigre**
sel
poivre
250 g de **bacon**
30 g de **chapelure**

Préparation

Mettez la farine dans un bol et faites un puits. Mélangez la levure et le sucre dans 60 ml d'eau tiède, versez dans le puits et incorporez un peu de farine par le bord.

Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que la surface présente des fissures. Ajoutez 200 ml d'eau, d'huile et de sel à la pâte, pétrir, façonnez en boule, saupoudrez de farine et couvrez à nouveau pendant 30 minutes, la pâte double alors de volume.

Pour la garniture, lavez les poireaux, égouttez-les et coupez-les en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur. Battez les œufs et mélangez avec la crème aigre jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Incorporez les rondelles de poireaux et assaisonnez de sel et de poivre. Coupez le bacon en cubes et mélangez avec la chapelure.

Pétrissez à nouveau la pâte et étalez-la sur une plaque farinée. Graissez un peu la plaque à pâtisserie et déposez la pâte dessus. Piquez la pâte plusieurs fois avec une fourchette et couvrez encore 15 minutes.

Répartissez uniformément le mélange de poireaux sur le dessus et parsemez de cubes de bacon. Faites cuire les galettes de bacon dans un four préchauffé à 200° C pendant 30 minutes.

Bon appétit!