

## Tarte flambée «Flammakuara» à ma façon

### Ingrédients : pour 2 grandes tartes

- de la crème épaisse 20 cl + du skir 480 gr
- 2 ou 3 gros oignon blanc
- lardons fins
- sel, poivre
- muscade râpé
  
- de la pâte à pizza (j'utilise toujours la même pâte que ce soit pour faire une tarte flambée ou une pizza)

1. Dans un récipient mélanger la crème épaisse et le skir avec le poivre, de la muscade râpée et du sel.
2. Émincez assez finement les oignons (je poivre et sale légèrement les oignons).
3. Préchauffer votre four à 280 °.
4. Abaisser votre pâte. Avec une spatule étalez la crème sur la pâte en respectant un bord de 1 cm. Répartissez équitablement des lardons et de belles poignées d'oignons.
5. Enfourez puissance maximum sur un plat non adhérent. Surveillez la cuisson. Comptez entre 7 et 10 minutes en fonction du four et de l'épaisseur de la pâte. La tarte doit commencer à brunir. Servez chaud.

### **Pâte à pizza:**

#### **Le Levain**

- 1 sachet de levure de boulangerie déshydratée
- 2/3 cuillères à soupe d'eau tiède (35°)

Incorporez dans un verre le sachet de levure et l'eau tiède et laissez reposer environ 15/20 minutes, puis passez à l'étape suivante.

#### **La pâte**

- 500 g de farine (type 65)
- 2/3 cuillères à soupe d'huile d'Olive
- De l'eau tiède
- Une grosse pincée de sel

Délayez doucement votre levain à l'aide d'une cuillère.

Dans un autre récipient, versez la farine et formez un puits au centre, ensuite, ajoutez l'eau tiède, ainsi que l'huile d'olive, le sel et le levain.

Mélangez en incorporant peu à peu la farine au centre du puits et ensuite, pétrissez la pâte.

La qualité d'une pâte réside principalement dans la phase de pétrissage. Ne la négligez pas !

Pétrissez le plus longtemps possible et le plus énergiquement possible avec la paume de la main, afin d'obtenir une pâte souple et élastique.  
Une fois pétrie, couvrez la pâte d'un torchon, et laissez la reposer dans un endroit tiède, pendant au minimum 1 heure.

Après le repos, pétrir quelques instants votre pâte, divisez la en 2 boules égales et commencez à étaler la pâte sur votre plan de travail bien fariné.  
Pour finir, garnissez-la avec les ingrédients de votre choix. Enfourez la dans un four préchauffé à 200 ° et dégustez la !