

# Flamenkuche au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 43 min	Durée : 48 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 11	Étapes : 12	Astuces : 11	

## Ingrédients

Pour la pâte:

250g de farine

50g d'huile de colza

1 verre d'eau

1 pincée de sel Pour la garniture:

250g de lardons

200g de crème

100g de fromage blanc

1 oignon

1 cuillère à soupe d'huile de colza

Noix de muscade

Sel et poivre

## Étapes

Cuisinez une recette typique alsacienne, de tarte flambée (c'est à dire cuite à la flamme), au thermomix TM31, TM5 et TM6:

Pour la pâte flamenkuche:

Â»

Mettre la farine, l'huile, le verre d'eau et le sel dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 3 minutes sur la fonction épi.

Â»

Étaler la pâte et la mettre dans votre moule à tarte en piquant le fond de la pâte avec une fourchette.

Pour la garniture de la flamenkuche:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2 et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 7 secondes à la vitesse 7.

Â»

Mettre l'huile dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter les lardons.

Â»

Cuire 3 minutes sur 80°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

## Flamenkuche au magimix

Ajouter la crème, le fromage blanc, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Â»

Programmer 30 secondes à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Verser cette préparation sur la pâte et enfourner 40 minutes sur 180°C.

Régalez-vous avec cette gourmande recette thermomix. Miam ;)