FLAMMEKUECHE VÉGÉTALIEN

FLAMMEKUECHE VÉGÉTALIEN, tarte flambée alsacienne revisitée sans produits animaux avec une pâte fine sans gluten à faire soi-même, qui demande un peu d'application mais le résultat est très agréablement surprenant.

PÂTE FLAMMEKUECHE

110 gr farine de riz
110 gr farine de maïs
1 sachet levure biologique
1/2 càc sel
1 càc gomme de guar
180 ml eau

GARNITURE FLAMMEKUECHE

1 pavé tofu fumé
1 oignon
1 brique Lait végétal au soja
Sel - poivre
Noix de muscade

30 minutes
20 minutes
4 portions

PÂTE

1. Rassembler les farines

2. Ajouter la gomme de guar

3. Ajouter la levure de boulangerie

4. Ajouter l'huile d'olive

5. Ajouter l'eau

6. Malaxer le tout pour une pâte homogène

7. Travailler la pâte en farinant un plan de travail, jusqu'à ce qu'elle soit assez souple et qu'elle ne colle plus aux doigts. La placer dans un récipient filmé et dans un endroit tiède (four à 40°) pendant 30 minutes

8. Retravailler la pâte qui a levé (alvéoles dans la pâte) en ajoutant un peu de farine, puis la placer entre deux feuilles de film étirable pour l'abaisser et éviter qu'elle ne colle au rouleau. L'étaler pour être très fine.

9. Enlever le film du dessus, fariner la surface de la pâte, puis déposer à la place une feuille de papier sulfurisé par dessus (qui deviendra le dessous dans la plaque du four), en la retournant délicatement

10. Une fois déposée sur la plaque, ajuster avec le rouleau

11. Puis enlever le film protecteur

12. Précuire la pâte environ 3 à 5 minutes à 200°C pour éviter un détrempage

GARNITURE

13. La garniture peut être préparée à l'avance et réservée au réfrigérateur. Préparer le bloc de tofu fumé en découpant en petites allumettes comparables à des lardons

14. Préparer l'oignon en émincant très finement

15. Préparer la crème en la vidant dans un bol

16. Ajouter à la crème l'assaisonnement (sel, poivre, noix de muscade)

17. Si la crème est trop fluide ajouter un peu de farine

18. Garnir la pâte précuite en éparpillant l'oignon émincé

19. Répartir la crème par dessus l'oignon

20. Répartir les allumettes de tofu fumé

21. Mettre à cuire à 200°C pendant 20 minutes

22. Votre flammekueche est prête, laisser refroidir quelques minutes et découper des parts