

Bon et avantageux: tarte flambée au fromage à pâte molle et raisins pour 4 personnes



C'est une version automnale de cette tarte populaire pour seulement 14 francs!

Une histoire passionnante se cache derrière la création de la tarte flambée: bien avant qu'il soit possible de régler les fours à une température exacte, les boulangers devaient trouver des moyens créatifs pour l'estimer. Ils prenaient donc un petit morceau de pâte comme pièce d'essai, ils l'étaient très finement et la mettaient dans le four en pierre.

Mais cette pièce d'essai n'était pas jetée - pas de gaspillage alimentaire à l'époque déjà! Pour ne pas grignoter seulement de la pâte sèche, ils commencèrent, au fil du temps, à la garnir de crème, d'oignons et de lardons - la tarte flambée était née!

Si l'on fait la pâte soi-même, le budget bon et avantageux suffit même pour accompagner votre tarte d'une salade fraîche.

- 3 pâtes à tarte flambée, par ex. IP-SUISSE, ou la préparer soi-même
Si vous voulez faire la pâte vous-même, vous pouvez la faire en quelques minutes seulement.
Vous trouvez une [recette de tarte flambée](#) ici.
- 9 cs bondées de crème fraîche
- 6 cc de moutarde
- 3 petits oignons rouges, en rondelles ultrafines
- 200 g de fromage à pâte molle, par ex. Caprice des Dieux, en tranches d'environ ½ cm d'épaisseur
- 15 à 25 raisins (selon la grandeur), coupés en deux et épépinés
- 3 cs de thym frais, uniquement les feuilles
- Un peu de poivre du moulin
- Peu de sel

1. Préchauffez le four à 240 degrés, chaleur inférieure et supérieure, abaissez les pâtes sur une plaque. Pour la pâte faite maison, veillez à mettre du papier sulfurisé, les pâtes achetées en sont déjà pourvues. Mélangez la crème fraîche et la moutarde et badigeonnez-en régulièrement les trois pâtes.
2. Répartissez les oignons sur la crème, salez légèrement toute la surface, puis répartissez les tranches de fromage et les moitiés de raisin entre les trois tartes.
3. Enfin, saupoudrez les tartes flambées de thym, poivrez légèrement et faites-les cuire dans la moitié inférieure du four pendant 10 à 11 minutes.

Temps de préparation: environ 15 à 20 minutes

Gewürztraminer Cuvée Réserve d'Alsace AOC

Robe dorée brillante. Nez intense de roses, de fruits exotiques et d'agrumes. Prélude intense, suivi par une bouche pleine et une finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)