



Entrées

Plats d'accompagnement

## **Tarte flambée au boudin noir et à la pomme**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 pomme (Jonagold)  
1 oignon rouge (en fins anneaux)  
1 pomme de terre (petite, en fines rondelles)  
poignée feuilles d'origan  
140 grammes de salade (gemengd)  
1 boudin noir (en rondelles)  
200 grammes de ricotta  
120 grammes de crème aigre  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Voor het deeg**

300 grammes de farine  
4 grammes de levure (instantanée)  
180 millilitres d'eau (tiède)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
pincer sel

### **Méthode de préparation**

Mettez la farine, la levure et le sel dans un plat. Ajoutez l'eau et l'huile d'olive et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. Roulez-la en boule et pendant 1 heure laissez-la monter couverte à température ambiante pour que le volume double.

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez la pomme, enlevez le trognon et coupez-la en tranches. Roulez la pâte aussi fine que possible sur une feuille de papier sulfurisé. Mélangez la ricotta avec la crème aigre puis salez et poivrez. Tartinez-en le fond de tarte.

Couvrez le fond de tarte avec les tanches de pomme, de pomme de terre, l'oignon et le boudin noir. Salez et poivrez. Enfournez 20 minutes. Assaisonnez la salade mixte avec un peu d'huile d'olive, du poivre et du sel.

Décorez la tarte flambée avec l'origan et servez avec la salade.

**Conseil:**

'Tarte Flambée' ou 'Flammkuchen' est un plat au four traditionnel d'Alsace. La combinaison d'un fond facile à réaliser, de ricotta fraîche, de pomme douce et de boudin noir copieux est simplement divine. Mais vous pouvez aussi couvrir la pâte avec d'autres ingrédients que vous avez à la maison. Variez à l'envi... Ça vous réchauffera tout-à-fait!

**Ustensiles de cuisine**

Four

