



Flammkuchen aux asperges



Ingrédients

- 150 gr Flower
- 80 ml d'eau tiède
- 30 ml d'huile d'olive
- Sel
- 70 gr Crème fraîche
- 1 oignon rouge
- 100 gr de bacon en lanières
- 80 de fromage Henri Willig râpé (ou plus, nous ne vous empêcherons pas de vous faire plaisir). N.B. Si vous utilisez notre fromage d'asperges de qualité supérieure, vous n'aurez pas besoin de l'ingrédient suivant :
- 4 des asperges blanches (ou des asperges vertes si les asperges blanches ne sont pas disponibles dans votre région).
- Ciboulette hachée
- Poivre

Pour les gourmands, nous avons une excellente recette : le Flammkuchen aux asperges à la Henri Willig : une savoureuse combinaison de fromage, d'asperges, de lard et d'oignons. Nos fromages de qualité supérieure, tels que le Jersey biologique, le Jersey à l'ail, aux herbes et à l'ail en biscuit, sont très appréciés & à l'ail et le fromage de brebis au romarin et au thym & ; Thym donnent à ce Flammkuchen une saveur irrésistible. Découvrez ce plat originaire d'Alsace, avec sa pâte fine et croustillante, sa crème fraîche crémeuse et sa garniture savoureuse. Que vous le serviez comme accompagnement, comme plat de brunch ou comme dîner léger, ce Flammkuchen aux asperges plaira à coup sûr.

La préparation

- 1: Tamiser la farine et ajouter 120 ml d'eau, l'huile d'olive et le sel.
- 2: Pétrir jusqu'à ce que la pâte devienne friable. Ajouter le reste de l'eau et pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.
- 3: Ajouter la farine et le sel dans le bol et laisser le crochet pétrisseur mélanger ces ingrédients secs sur la position la plus basse.
- 4: Ajouter lentement l'huile d'olive. Ajouter ensuite l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au bol.
- 5: Préchauffer le four à 220 °C.
- 6: Hacher l'oignon en petits morceaux
- 7: Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit doré (ou plus foncé si vous préférez).
- 8: Mettre l'oignon et le bacon frit dans un bol, ajouter le poivre et mélanger
- 9: Éplucher les asperges (et couper les parties ligneuses au bas des tiges si nécessaire)
- 10: Les faire bouillir dans de l'eau avec une pincée de sel. Les égoutter et les sécher, puis les couper en morceaux.
- 11: Farinez votre plan de travail. Etalez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien fine et placez-la sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier.
- 12: Recouvrir le dessus avec la crème fraîche (laisser le bord découvert) et ajouter le mélange d'oignons et de lardons. Saupoudrer ensuite le fromage Henri Willig râpé.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

13: Placez la plaque au four et faites cuire le Flammkuchen pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit croustillant et que le fromage soit fondu. Ajoutez ensuite les asperges et faites-les cuire pendant 4 minutes supplémentaires.

14: À la sortie du four, saupoudrer de ciboulette, couper en tranches et servir immédiatement.

Prêt à préparer un flammkuchen aux asperges ?

Vous voulez impressionner avec ce délicieux Flammkuchen aux asperges ? Commandez les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne, étalez la pâte, garnissez-la de crème fraîche, d'oignons, de lardons et de fromage Henri Willig. Ajoutez des asperges pour une touche délicate et faites cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et crémeuses. Décorez avec de la ciboulette et savourez un repas savoureux ! Vous pouvez même expérimenter avec du fromage d'asperges pour plus de saveur. Bon appétit !