

Pâte rapide pour tarte flambée

Pour 2 plaques rectangulaires

500 g de farine

8 g de sel

½ sachet de poudre à lever

100 g d'huile

200 g d'eau chaude

Mélanger le tout dans une terrine puis faire la fontaine.

Ajouter, mélanger énergiquement.

Abaisser immédiatement.

Tarte flambée aux cervelas

Pâte à tarte flambée : demi-proportion.

Chauffer le four à 230°C (air chaud et sole du four)

100 g de crème fraîche

2 cc de moutarde gros grains

1 gousse d'ail, pressée

100 g de gruyère, râpé

250 g de blanc de poireau

3-4 cervelas, pelés

Poivre du moulin

2 cs d'herbes (ciboulette, persil, etc...), hachées

Mélanger le tout et répartir sur la pâte en laissant un bord libre de 1 cm tout autour.

Parsemer la moitié du gruyère.

Laver, émincer, répartir sur la tarte.

Couper les cervelas en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur et les disposer en rangées sur la garniture en superposant légèrement les tranches. Puis parsemer avec le reste du fromage râpé.

Assaisonner.

Cuire environ 15 minutes au niveau le plus bas du four.

Parsemer et servir de suite.

