

LA TARTE FLAMBÉE DE JACQUY PFEIFFER (FLÀMMEKÜECHE ALSACIENNE)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/recette-tarte-flambee-flammekueche/>

Jacquy Pfeiffer nous livre sa recette de la Tarte Flambée (Flammekeuche, ou « cuite à la flamme »), un régal d'Alsace

Chef : Jacquy Pfeiffer

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 14 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : 4 Tartes de 28cm

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé,

Ingrédients

Pour 4 tartes de 28 cm de diamètre

*Pâte (super fine)

250 grammes de Farine

162 grammes d'Eau

162 grammes d'Eau 16,2 Centilitres/162 Millilitres

4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée

4 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 10 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

5 grammes de Sel

12 grammes d'Huile d'Arachide

12 grammes d'Huile d'Arachide 1,2 Centilitre/12 Millilitres

*Crème

125 grammes de Crème Fraiche

12 grammes de Farine

1 Jaune d'Oeuf

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

LA TARTE FLAMBÉE DE JACQUY PFEIFFER (FLÀMMEKÜECHE ALSACIENNE)

*Garniture

150 grammes d'Oignons

140 grammes de Lardons

*En Option

Un peu de Fromage Rapé

Un peu de Fromage Rapé Note: Pas dans la recette originale

Pour 2 tartes de 28 cm de diamètre

*Pâte (super fine)

125 grammes de Farine

81 grammes d'Eau

81 grammes d'Eau 8,1 Centilitres/81 Millilitres

2 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée

2 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 5 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

2,5 grammes de Sel

6 grammes d'Huile d'Arachide

6 grammes d'Huile d'Arachide 0,6 Centilitre/6 Millilitres

*Crème

62,5 grammes de Crème Fraiche

6 grammes de Farine

1/2 Jaune d'Oeuf

1/2 Jaune d'Oeuf 10 grammes

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Garniture

75 grammes d'Oignons

70 grammes de Lardons

*En Option

Un peu de Fromage Rapé

Un peu de Fromage Rapé Note: Pas dans la recette originale

Pour 1 tarte de 28 cm de diamètre

*Pâte (super fine)

62,5 grammes de Farine

40,5 grammes d'Eau

40,5 grammes d'Eau 4,05 Centilitres/40,5 Millilitres

1 gramme de Levure de Boulanger Déshydratée

1 gramme de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 2,5 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

LA TARTE FLAMBÉE DE JACQUY PFEIFFER (FLÀMMEKÜECHE ALSACIENNE)

1,2 grammes de Sel

3 grammes d'Huile d'Arachide

3 grammes d'Huile d'Arachide 0,3 Centilitre/3 Millilitres

*Crème

31,2 grammes de Crème Fraiche

3 grammes de Farine

1/4 Jaune d'Oeuf

1/4 Jaune d'Oeuf 5 grammes

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Garniture

37,5 grammes d'Oignons

35 grammes de Lardons

*En Option

Un peu de Fromage Rapé

Un peu de Fromage Rapé Note: Pas dans la recette originale

Pour 1 tarte de 22 cm de diamètre

*Pâte (super fine)

38,5 grammes de Farine

25 grammes d'Eau

25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres

0,6 gramme de Levure de Boulanger Déshydratée

0,6 gramme de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 1,5 grammes de Levure de Boulanger

Fraiche humide

0,7 gramme de Sel

1,8 grammes d'Huile d'Arachide

1,8 grammes d'Huile d'Arachide 0,18 Centilitre/1,8 Millilitre

*Crème

19,2 grammes de Crème Fraiche

1,8 grammes de Farine

0,1 Jaune d'Oeuf

0,1 Jaune d'Oeuf 2 grammes

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Garniture

23,1 grammes d'Oignons

21,6 grammes de Lardons

LA TARTE FLAMBÉE DE JACQUY PFEIFFER (FLÀMMEKÜECHE ALSACIENNE)

*En Option

Un peu de Fromage Rapé

Un peu de Fromage Rapé Note: Pas dans la recette originale

Pour 1 tarte de 18 cm de diamètre

*Pâte (super fine)

25,8 grammes de Farine

16,7 grammes d'Eau

16,7 grammes d'Eau 1,67 Centilitre/16,7 Millilitres

0,4 gramme de Levure de Boulanger Déshydratée

0,4 gramme de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 1 gramme de Levure de Boulanger

Fraiche humide

0,5 gramme de Sel

1,2 grammes d'Huile d'Arachide

1,2 grammes d'Huile d'Arachide 0,12 Centilitre/1,2 Millilitre

*Crème

12,9 grammes de Crème Fraiche

1,2 grammes de Farine

0,1 Jaune d'Oeuf

0,1 Jaune d'Oeuf 2 grammes

1 pincée de Noix de Muscade

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Garniture

15,4 grammes d'Oignons

14,4 grammes de Lardons

*En Option

Un peu de Fromage Rapé

Un peu de Fromage Rapé Note: Pas dans la recette originale

Instructions

Important : les proportions de Pâte

La tarte de Jacquy est super fine : c'est ainsi que le veut la tradition !. Néanmoins, mais si vous aimez votre tarte un peu plus épaisse, (comme dans la plupart des restos) il faut doubler de volume de pâte. Mon conseil, c'est de doubler les proportions de la pâte (je trouve qu'elle est trop fine sinon...)

La Pâte

LA TARTE FLAMBÉE DE JACQUY PFEIFFER (FLÀMMEKÜECHE ALSACIENNE)

1. Avant de pétrir la pâte, Jacquy recommande de porter la température de l'Eau (162 g ou 16,2 Centilitres/162 Millilitres) à bonne température : Pour cela, on commence par prendre la température de l'air ambiant : Ici, 24.2 C
2. Puis on prend la température de la Farine, ici : 23.6 C
3. On dissout alors la Levure de Boulanger Déshydratée (4 g ou sinon 10 g de Levure de Boulanger Fraiche humide) dans l'Eau (162 g ou 16,2 Centilitres/162 Millilitres)
4. Il suffit de soustraire ces deux températures à 65 : Dans mon cas, $65 - 24.2 - 23.6 = 17.2$ C
5. Placer l'Eau (162 g ou 16,2 Centilitres/162 Millilitres) au réfrigérateur pour faire chuter sa température à 17.2 C
6. Dans un bol, mélanger l'Eau (162 g ou 16,2 Centilitres/162 Millilitres), la Farine (250 g), le Sel (5 g) et l'Huile d'Arachide (12 g ou 1,2 Centilitre/12 Millilitres)
7. On peut pétrir au robot (genre Kitchen Aid) avec le crochet, à la machine à pain ('MAP'), ou tout simplement à la main (comme sur les photos)
8. Ne pas trop pétrir ! Sinon la pâte sera trop élastique

Pointage

9. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable et laisser pointer 1 heure à température ambiante
10. Diviser la pâte en fonction du nombre de tartes que vous avez choisies (j'ai indiqué plusieurs proportions de pâte pour des nombres différents de tartes)
11. Abaisser les pâtes : Sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé, commencer par étaler avec les doigts
12. Puis fariner, et abaisser au rouleau à pâtisserie
13. Essayer d'obtenir un disque : Si vous avez du mal, couper la pâte pour qu'elle ressemble à un disque
14. On congèle au moins 30 minutes, (ou plus, jusqu'à utilisation)

Garniture

15. Pour la garniture, mélange dans un bol : la Crème Fraiche (125 g), la Farine (12 g), le Jaune d'Oeuf (1), la Noix de Muscade (1 pincée), le Sel (1 pincée) le Poivre (1 pincée)
16. On fait préchauffer une pierre au four à 260 C (Thermostat 8) pendant 20/30 minutes. La pierre est recommandée par Jacquy mais vous pouvez utiliser une plaque en métal au lieu de la pierre (cela crée un 'effet souffle' comme le four des professionnels)

Assemblage

17. Sortir la pâte congelée : il faut aller vite pour qu'elle reste froide (et "dure")
18. Etaler la crème avec une cuillère, en laissant 1 cm à 2 cm de bord sans crème
19. Ajoute les Oignons (150 g) emincés et les Lardons (140 g)
20. En option, on peut ajouter du Fromage Rapé (ce n'est pas dans la recette originale de Jacquy)
21. Remettre au congélateur pendant 30 minutes
22. Avec une plaque (ou une pelle à pizza), sortir la tarte du congélateur et transférer sur la pierre chaude (d'où l'utilité de congeler : Cela permet de durcir la pâte, ce qui permet de transférer

LA TARTE FLAMBÉE DE JACQUY PFEIFFER (FLÀMMEKÜECHE ALSACIENNE)

facilement)

23. Puis on cuit sur la pierre pré-chauffée à 260 C (Thermostat 8) : la pierre va permettre un "effet souffle", proche des fours de professionnels. On cuit jusqu'à coloration désirée