

Flammekueche Chou Vert, Poires et Brie

Ingrédients

pour 2 belles flammekueche

Pour la pâte:

- 500 grammes de farine -
- 10 centilitres d'huile d'olive -
- 25 centilitres d'eau - une pincée de sel

Pour la flammekueche

- 1 échalote -
- 1 noix de beurre -
- 1/4 de chou vert frisé - 2 poires
- 2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche -
- 10 tranches de Brie environ -
- une poignée de noix de pécan -
- sel et poivre, un filet de miel (facultatif)



Les étapes

- Préparez la pâte, mélangez la farine à l'huile d'olive et l'eau et le sel
- Formez une belle boule à réserver au réfrigérateur 30 minutes environ. Vous devez obtenir une pâte assez élastique mais qui ne colle pas.
- Pendant ce temps, faites revenir l'échalote épluchée et émincée dans le beurre.
- Ajoutez le chou lavé et émincé et faites-le suer 15/20 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement.
- Abaissez la / les pâte(s) pour obtenir une pâte très fine.
- Disposez-la / les sur une plaque allant au four, préalablement recouverte de papier cuisson.
- Recouvrez de crème fraîche, puis de chou vert cuit, des poires préalablement lavées et tranchées, ajoutez le brie découpé en morceaux, ainsi que quelques noix de pécan. Salez, poivrez et enfournez 25 / 30 minutes dans un four chaud à 200°C.
- N'hésitez pas à arroser le dessus de la / les flammekueches d'un filet de miel à la sortie du four.

Source : <https://www.brianizinthekitchen.com/2021/10/flammekueche-chou-vert-poires-et-brie.html>