

TARTE FLAMBÉE

Per a la massa:

250 gr. farina
30 gr. llard de porc refinada
30 gr. mantega
1 rovell d'ou
Polsim de sal
100 cc. aigua freda
1 cullerada de nata espessa.

Per al farciment:

1 ceba
100 gr. bacon
1 rovell d'ou
50 cc. nata espessa
200 gr. formatge blanc cremós
Sal
Pebre blanc
Nou moscada molta
Xampinyons (opcional)

Encendre el forn a uns 250° perquè vagi escalfant-se. Picar la ceba en tires fines i escaldar en aigua bullent un o dos minuts, perquè s'estovi una mica i perdi el fort. Escórrer i reservar.

Fer una muntanya amb la farina a la taula de la cuina o en un bol ampli i, fent un lloc en el centre a mode de volcà, afegir la resta dels ingredients de la massa (la mantega i el llard esmicolats). Anar remonent amb els dits barrejant els ingredients fins a fer una massa llisa, voltejant sobre la taula uns minuts. També es poden pastar els ingredients a la batidora o un robot de cuina, si es té a mà a casa.

Estendre amb el corró fins a donar-li forma arrodonida, molt fina, amb uns 2-3 mm. de gruix. Passar a una safata de forn coberta de paper de forn. La massa rendeix per fer dos pastissos rodons, o un gran rectangular que ocupi tota la safata. Perquè quedin ben rodones tallar les vores amb un ganivet ben esmolat, ajudant-se d'un cèrcol de bescuit si fa falta. Deixar reposar la massa, una vegada estirada, en fred.

Barrejar en un bol els ingredients del farciment, menys la ceba i el bacon. Batre amb batidora o una forquilla fins que quedi homogeni. Estendre el farciment sobre la massa, respectant un centímetre de la vora. Cobrir amb el bacon a petits daus i la ceba escaldada. Enfornar a forn fort uns 8 minuts o fins que es comencin a daurar les vores. Servir al moment, trossejada.

Es poden provar diferents versions, encara que sempre hauria de portar ceba. Està molt bona amb ceba i xampinyons.