

Flammkueche à la patate douce et au chèvre frais

Cette flammkueche à la patate douce et au chèvre frais est née d'une recette trouvée dans un magazine allemand. [Meine Familie und Ich](#) est un magazine que l'on trouve régulièrement à la caisse dans les supermarchés allemands. Je ne l'achète pas souvent mais la couverture de ce numéro annonçait des flammkueches et des recettes à base de potiron – dont je suis une grande fan: difficile de résister!

J'ai remplacé les noix par des lardons et rajouté du chèvre frais – j'avais vu une flammkueche à la citrouille et au fromage frais dans le menu d'un café français un peu avant, ce qui m'avait donné cette idée.

Pour réaliser cette recette vous pouvez réaliser votre propre pâte à tarte flambée ([ici par exemple](#)) ou bien [acheter une pâte toute faite](#) – ce qui a été mon cas car on trouve facilement de la pâte à tarte flambée ici, les Allemands étant très fans des flammekueches alsaciennes.