

# 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.

---

## Soupe thaï aux carottes,

# patate douce et papadums



J'ai trouvé cette soupe thaï aux carottes, patate douce et papadums sur le blog de Kitchen Trotter, ou plutôt « j'ai trouvé cette [soupe thaï aux carottes et patate douce](#) » car l'idée de l'accompagner de papadums m'est venue d'ailleurs – mais impossible de retrouver où.

Connaissez-vous les papadums? Ce sont des sortes de chips indiennes à base de farine de [haricots urd](#) qui sont habituellement servis comme snacks, accompagnées de chutneys (sauces) dans lesquelles elles sont trempées. Vous les trouverez au rayon des cuisines du monde dans les enseignes de la grande distribution ou dans les supermarchés asiatiques.

[Kitchen Trotter](#) quant à lui est un site qui me fait beaucoup rêver: il propose des kits de cuisine du monde entier: le dernier kit proposait par exemple des produits et recettes des Philippines. A défaut de pouvoir recevoir les kits – pas de chance, je vis en Allemagne et ils ne livrent pas les kits hors de France – je prépare parfois les

## recettes proposées sur leur blog.

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 10 min.*

*Cuisson : 20 min.*

*3 c. à s. d'huile d'olive ; 1 oignon pelé et haché ; 2 c. à s. de pâte de curry rouge ; 1 c. à s. de gingembre frais râpé ; 6 gousses d'ail, pelées et émincées ; 1 grosse patate douce, pelée et coupée en dés ; 300 g de carottes, pelées et coupées en dés ; 1 cube de bouillon de poulet ; 450 ml de lait de coco ; 2 c. à s. de sauce de poisson ; 1 c. à c. de poivre noir ; 8 papadums*



Chauffez l'huile dans une casserole. Ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 3 minutes. Il ne vous reste plus qu'à ajouter le gingembre, l'ail et la pâte de curry. Faites revenir 2 minutes.

Ajoutez la pommes de terre douce, les carottes coupées en dés, et le bouillon. Couvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes.



Pendant que la soupe mijote, préparez les papadums: tout d'abord, sortez-les de la boîte. Faites très attention en les manipulant – y compris lorsque vous transporterez la boîte du supermarché jusqu'à chez vous: les papadums s'effritent très facilement.

La preuve en image, mon paquet n'ayant pas résisté au transport...



Faites gonfler les papadums – un à la fois – au micro-ondes et laissez cuire 20 secondes ou jusqu'à ce qu'ils soient secs, gonflés et croustillants. La plupart du temps, certaines parties du papadum ne gonfleront pas. Personnellement je les mange tels quels mais les Indiens laissent les parties non cuites de côté lorsqu'ils mangent les papadums.

Réduisez en purée avec un mixeur plongeant votre bel appareil avant de remettre votre soupe dans la casserole.

Il ne vous reste plus qu'à incorporer le lait de coco, la

sauce de poisson et le poivre noir. Cassez les papadums avec les doigts et servez-les avec la soupe.

*Conseil : Pour accompagner votre soupe, ajoutez 1 citron vert coupé en quartiers et/ou des cacahuètes grillées !*