

Tarte flambée con remolacha, huevos y queso

RECETAS A LA PARRILLA

Por: [Vanja van der Leeden](#)

La tarte flambée, como la llaman los franceses, está arrasando en el panorama de la restauración y el catering del norte de Europa. Es un producto básico de la región de Alsacia, comparable a una pizza sin levadura y tradicionalmente cubierta con crème fraîche, fromage blanc, cebollas y tocino. La inspiración para esta variación del original procede del restaurante [Jacques Jour de Amsterdam](#) (ahora Cafe Modern), donde el personal de cocina es muy creativo con sus ingredientes. En Europa, se pueden encontrar bases ya preparadas en la sección de congelados de los mercados. Si puedes encontrarlas donde vives, puedes omitir la receta de la masa aquí.

PARA 6 PERSONAS - TIEMPO DE COCCIÓN: 5 a 6 minutos para la tarte flambée (+ 30 minutos de reposo de la masa y 45 minutos de cocción de las remolachas).

NOTA: Es importante elaborarla en una [parrilla](#) con tapa en la que puedas ajustar la temperatura a 250°C y un accesorio de piedra para pizza.

INGREDIENTES PARA LA MASA:

8 tazas (1 kg) de harina para todo uso
1 cucharadita de sal
6 cucharadas (90 ml) de aceite de oliva
2½ tazas (600 ml) de agua tibia (32° a 38°C)

INGREDIENTES PARA LA TARTE FLAMBÉE:

4 remolachas

1 cucharada de sal marina gruesa
2 hojas de laurel
Una pizca de vinagre blanco destilado
450 g de queso de leche de vaca blanda (Brie o Époisses de Bourgogne)
2 tazas (480 g) de crema fresca (crème fraîche)
6 huevos
Nuez moscada recién rallada, para espolvorear
Un puñado de hierbas frescas (como eneldo, perifollo y/o cebollino), para decorar
Raíz de rábano picante fresco rallada, para decorar (rábano rusticano)

ELABORACIÓN:

Mezcla la harina y la sal en un bol grande. Forma un pozo en el centro de la harina y vierte en él el aceite y el agua. Con una cuchara de madera, incorpora lentamente la harina a los ingredientes líquidos. Cuando la mezcla sea demasiado pesada para trabajarla con una cuchara, cambia a las manos y amasa hasta obtener una masa suave y elástica que no se pegue a las manos. Cubre el bol con un paño de cocina y dejar reposar la masa durante al menos 30 minutos.

Pasado este tiempo, coloca las hojas de plátano una encima de otra formando una cruz. Esto hará que sea más fácil cogerlas y trasladarlas a tu parrilla. Saca los langostinos de la marinada y colócalos sobre las hojas de plátano en una sola capa. Transfiere las hojas con los langostinos a la rejilla de cocción, cierra la tapa de tu parrilla y cocina de 2½ a 3 minutos por cada lado, hasta que se pongan rosados. Añade el jerez, retíralo de la parrilla y sirve las gambas en las hojas de plátano, adornadas con los trozos de limón y el cilantro.

Mezcla las remolachas, la sal, las hojas de laurel, el vinagre y el agua hasta cubrirlas en una cacerola mediana y llévala a ebullición a fuego fuerte en el fogón. Bajar el fuego a medio

y hervir suavemente durante unos 45 minutos, o hasta que estén tiernas. Escurre las remolachas, déjalas enfriar y ahora puedes pelarlas. Corta las remolachas por la mitad o en trozos finos. Reserva. Cortar el queso en rodajas y reserva. O, si el queso está muy blando, prepáralo para extenderlo sobre la masa con una cuchara.

Divide la masa en 6 porciones iguales y aplana cada porción en forma de disco. Coloca un disco en una superficie de trabajo ligeramente enharinada y, con un rodillo enharinado, extiende un círculo muy fino. Transfiere el círculo a una pala para pizza o a una bandeja. Unta el círculo con una fina capa de crema fresca (crème fraîche) y cubre con una sexta parte de la remolacha y del queso. Rompe un huevo en el centro del círculo y espolvorea con nuez moscada. Sacude suavemente para asegurarte de que la masa no se pegue. Prepara tantas bases como quepan en tu parrilla para ser cocinadas al mismo tiempo.

Desliza la tarte flambée tarta flambeada sobre la piedra de hornear con la parrilla previamente precalentada. Cierra la tapa y hornea de 5 a 6 minutos, hasta que se dore.

PARA TERMINAR

Saca la tarte flambée del EGG y adórnala con las hierbas y el rábano picante. Servir inmediatamente.