

Speckplatz

Zutaten für 4 Portionen

25 g Hefe
1/4 Liter lauwarme Milch
500 g Mehl
1 Prise Zucker
2 Eier
Salz
60 g zerlassene Butter
Fett fürs Backblech
250 g durchwachsenen Speck
1 Eigelb
2 Esslöffel Kümmel

Zubereitung

Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, mit 3 Esslöffel Mehl und 1 Prise Zucker zu einem Vorteig mischen und zugedeckt im offenen Backofen bei 50 Grad etwa 30 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch in eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit den Eiern, 1 Prise Salz, der zerlassenen Butter (nicht heiß!) und dem gegangenen Teig gut mischen. Den Teig mit einem Holzlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Dann auf einem gut gefetteten Blech dünn ausrollen und noch mal etwas gehen lassen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Den Teig mit dem Eigelb bepinseln, den Speck darauf verteilen, leicht in den Teig drücken. Mit Kümmel bestreuen, evtl. salzen. Den Speckplatz im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad 20 bis 30 Minuten backen. Der Boden sollte, wenn er gebacken ist, höchstens fingerdick sein. Der Speckkuchen wird warm gegessen. Dazu trinkt man Most oder jungen Wein.

La tarte au lard

Ingrédients pour 4 personnes

25 g de levure
¼ litre de lait tiède
500 g de farine
1 pincée de sucre
2 œufs
Du sel
60 g de beurre fondu
De huile pour graisser le plat
250 g de lard
1 jaune d'œuf
2 cuillères à soupe de cumin

Préparation

Délayer la levure dans un peu de lait tiède. Ajouter 3 cuillères à soupe de farine et une pincée de sucre et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Couvrir et mettre au four pour 30 minutes environ à thermostat 50° pour faire gonfler. Dans un saladier chauffé, verser le reste du lait. Ajouter les œufs, une pincée de sel, le beurre fondu (pas chaud!) et la pâte et mélanger à la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles. Couvrir et laisser gonfler encore 30 minutes. Etaler la pâte au rouleau et la déposer sur un moule graissé. Laisser gonfler. Couper le lard en petits dés. Badigeonner la pâte de jaune d'œuf au pinceau et répartir le lard en l'enfonçant légèrement. Saupoudrer de cumin et resaler si besoin est. Mettre le moule au four thermostat 200° pour 30 minutes. Cette tarte doit être d'une épaisseur de 2 cm au plus quand il est cuit. La tarte au lard se déguste chaude.

On l'accompagnera de cidre ou de vin encore jeune.