

Epoisses façon flamiche burgonde



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Pâte levée : 250 g de farine, 2 œufs, 1/2 cube de levure de boulanger, 1/4 de litre de lait tiède, 2 cuillérées à soupe d'huile, 1 pincée de sel.

Garniture : 250 g d'[Epoisses](#) AOC, crème fraîche liquide, poivre du moulin.

Préparation

Délayer la levure dans un demi bol de lait tiédi, légèrement sucré (1 pincée de sucre).

Casser les œufs et les battre en omelette, puis incorporer la farine petit à petit, en veillant à ne pas l'épaissir trop. Pour faciliter le mélange, mouiller de lait, puis incorporer la levure déjà gonflée. Saler.

Dans une pièce à l'abri des courants d'air, huiler et fariner une platine à tarte et étaler la pâte à l'aide d'une cuillère. Laisser reposer au chaud pendant 2 heures.

Quand la pâte a doublé de volume, étaler l'Epoisses tranché puis arroser de crème fraîche et poivrer.

Cuire à four à 210 °C (th. 7) pendant 15 à 20 minutes.

On peut déguster la Flamiche chaude avec une salade, ou tiède et coupée en dés à l'apéritif, accompagné d'un Bourgogne Aligoté.