

Flamiche à la boulette d'Avesnes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Boulette d'Avesnes](#) AOC

1 blanc de poireau

75 g de beurre

10 cl de crème liquide

1/4 de litre de lait

1 oeuf

1 pâte brisée

Sel, poivre

Préparation

Avec 25 g de beurre, beurrez un moule à tarte que vous tapissez ensuite de la pâte brisée. Réservez au réfrigérateur. Coupez en tranches fines le blanc de poireau. Débarrassez la Boulette d'Avesnes de sa croûte et coupez-le en petits dés.

Dans une cocotte, faites revenir (3 mn) dans le restant de beurre les tranches de poireau puis ajoutez la moitié des dés de Boulette d'Avesnes. Laissez fondre (5 mn) à feu doux en remuant. Dans un saladier, mélangez le lait, l'œuf et la crème. Salez et poivrez.

Dans le moule, disposez les dés de Boulette d'Avesnes restants. Ajoutez les tranches de poireau additionnées de Boulette d'Avesnes, puis versez l'appareil au lait, œuf et crème. Faites cuire au four pendant 20 mn à 180°C.

Avant de démouler, vérifiez la cuisson.

Servir la flamiche à la boulette d'Avesnes sans attendre.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine à la Boulette d'Avesnes :

* [Rognons de veau, Boulette d'Avesnes, endives gratinées – recette](#)

* [Flamiche à la boulette d'Avesnes – recette](#)

* [Boulette d'Avesnes sur Anguille et poireaux – recette](#)

* [Boulette d'Avesnes en goujères – recette](#)

* [Boulette d'Avesnes façon clafoutis – recette](#)

* [Boulette d'Avesnes en croquettes – recette](#)

RECETTE BOULETTE D'AVESNES – recette à la Boulette d'Avesnes – RECETTE BOULETTE D'AVESNES