

Flamiche au Maroilles



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Maroilles](#) 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 le maroilles 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 maroilles. 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 maroilles restants. Ajoutez les tranches de poireau additionnées de maroilles, 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 sans attendre.

Une recette de Marc Labourel.