

# Flamiche Dinantaise au fromage de Romedenne



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25-30 minutes



## Ingrédients

150 g [fromage de Romedenne](#)

250 g pâte à foncer fine

5 g sel

1/4 l lait

150 g beurre

3 oeufs

## Préparation

Préparez une pâte à foncer. Sur une planche farinée, étalez et abaissez à 5 mm d'épaisseur. Foncez-en une tourtière grassement beurrée. Piquez le fond. Chargez de haricots et cuisez à blanc si elle est haute de bords. Sinon, garnissez-la à cru avec le mélange suivant : mélangez à la spatule le fromage de Romedenne avec le beurre et les oeufs. Triturez pour obtenir une pâte crémeuse et homogène. Enfourez à 220-240° pendant 25 à 30 minutes. Servez tiède.