

# Maroilles façon Flamiche à l'ancienne



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

90 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



## Ingrédients

Fromage : 100 g [Maroilles](#) AOC mi-affiné (mi-blanc)

150 g farine

100 g beurre

2 oeufs

5 cl eau

sel, poivre

## Préparation

Ecroûtez et écrasez le fromage au pilon. Avec la farine, formez une fontaine. Incorporez les oeufs battus, l'eau et le sel. Pétrissez longuement. Laissez reposer au frais. Etendez sur une planche farinée. Etalez au rouleau à 1,5 cm d'épaisseur. Maniez le beurre et le fromage écrasé. Formez une boule, posez-la au milieu de la détrempe. Rabattez les bords pour l'enfermer et abaissez à 1,5 cm d'épaisseur. Pliez en portefeuille. Abaissez à nouveau 1,5 cm dans le sens contraire. C'est le premier tour. Laissez en attente 15 minutes au frais. Recommencez encore deux fois en tournant le pâton de 90° pour croiser l'étirage de la pâte. Cette pâte est déposée à 3 cm d'épaisseur dans la tourtière beurrée. Enfourez 35 minutes à four chaud (200°).