

# Stinking Bishop en flamiche



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

18 minutes

## Ingrédients

Fromage : 1 [Stinking Bishop](#)

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

Avant de commencer cette **recette au Stinking Bishop**, prenez 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 Stinking Bishop 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 Stinking Bishop. 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 **Stinking Bishop** restants . Ajoutez les tranches de poireau additionnées de Stinking Bishop, 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.

**Découvrez toutes les recettes au Stinking Bishop :**

\* [Purée au Stinking Bishop](#)

\* [Stinking Bishop en flamiche](#)

\* [Gaufre au Stinking Bishop](#)