

Flamiche au Maroilles

 Facile

 6 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 30 g de levure de boulanger
- 1 pincée de sel
- un peu de lait tiède
- 50 g de beurre fondu
- 1 Maroilles fermier
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Étape 1

Mettez la farine en fontaine dans une terrine. Ajoutez l'œuf, la levure délayée dans le lait tiède et le beurre fondu.

Étape 2

Mélangez à l'aide de vos mains, travaillez longuement, pétrissez 5 min, puis battez à même la planche farinée.

Étape 3

Déposez la boule de pâte élastique farinée dans une terrine recouverte d'un torchon et posez-la près d'une source de chaleur environ une heure.

Étape 4

Garnissez un moule à tarte avec la pâte et parsemez de fines lamelles de Maroilles. Laissez lever 1 heure dans un endroit tiède.

Étape 5

Battez l'œuf et la crème dans un bol et versez sur la tarte. Poivrez.

Étape 6

Cuire 10 mn à four très chaud. Servez bien chaud.

Bonne dégustation !