

Flamiche au Maroilles

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
-
- Mettez la farine en fontaine dans une terrine. Ajoutez l'œuf, la levure délayée dans le lait tiède et le beurre fondu.
 - Mélangez à l'aide de vos mains, travaillez longuement, pétrissez 5 min, puis battez à même la planche farinée.
 - 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
 - Garnissez un moule à tarte avec la pâte et parsemez de fines lamelles de Maroilles. Laissez lever 1 heure dans un endroit tiède.
 - Battez l'œuf et la crème dans un bol et versez sur la tarte. Poivrez.
 - Cuire 10 mn à four très chaud. Servez bien chaud.