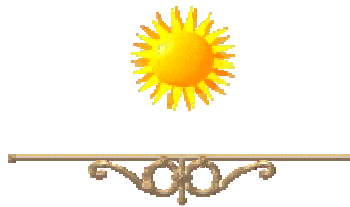


Fiche recette 3

Flamiche picarde.

(Plat végétarien). Préparation : 40 minutes - Cuisson : 30 minutes.

Une flamiche très légère aux poireaux.



Ingrédients pour 4 personnes.

250 g de poireaux, 125 g de beurre, 250 g de farine, 5 œufs, 125 g de crème, sel, poivre et noix de muscade

Préparation & Cuisson.

Couper les blancs de poireaux, les tailler en rondelles minces et les mettre dans une casserole avec 50 g de beurre, sel, poivre, muscade. Laisser cuire 30 minutes à petit feu en remuant souvent. Préchauffer le four à 200°.

Préparer une pâte avec la farine, le reste du beurre mou, 3 œufs et 2 blancs, le sel. Pétrir à la main, placer sur la planche à pâtisserie bien farinée, étendre au rouleau. Garnir une tourtière beurrée de la moitié de cette pâte.

Retirer les poireaux du feu, lier avec les 2 jaunes d'œufs restant, la crème et assaisonner. Garnir la tarte de cette préparation. Recouvrir le tout du reste de la pâte, décorée de dessins au couteau. Bien souder les bords de la pâte avec un peu d'eau. Mettre à four vif (200°) et laisser dorer 30 minutes. Servir chaud.