



Tartes, tourtes, quiches
Flamiche picarde



1h 10 min 45 min 5 min 557

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la farce

700 g **Poireau**
50 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Noix de muscade**

**Ingrédients pour la
Flamiche**

2 **Pâte(s) brisée(s)**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation des poireaux

- 1 Couper les poireaux et ne garder que les blancs.
- 2 Laver les blancs de poireaux, les couper en tronçons de 1 à 2 cm avec un couteau d'office et les réserver dans un saladier.
- 3 Porter à ébullition de l'eau dans une casserole.
- 4 Dès l'ébullition, saler l'eau et verser les tronçons de poireaux. Laisser blanchir pendant 5 minutes.
- 5 Une fois ce temps passé, égoutter les tronçons de poireaux dans une passoire et les faire refroidir.

Étape 2

Cuisson des poireaux

- 1 Faire fondre le beurre à feu doux dans une poêle anti-adhésive.
- 2 Verser les poireaux dans le beurre fondu.
- 3 Saler, poivrer et ajouter une généreuse râpée de noix de muscade.
- 4 Faire revenir les poireaux 10 minutes à feu doux, en mélangeant de temps en temps avec une cuillère en bois.

- 5 Au bout de ce temps, ôter la poêle du feu et laisser refroidir.

Étape 3

Préparation de la Flamiche

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Verser la crème dans un cul de poule, ajouter l'œuf et battre l'ensemble à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser les poireaux dans ce mélange et réserver.
- 4 Étaler un disque de pâte brisée dans un moule à tarte.
- 5 Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, sur plusieurs endroits.
- 6 Verser la farce sur le fond de la pâte en la répartissant bien à l'aide de la cuillère en bois.
- 7 Couvrir la farce avec un deuxième disque de pâte.
- 8 A l'aide d'un couteau, découper délicatement les bords de pâte qui dépassent du moule.
- 9 Appuyer délicatement avec la pointe des doigts sur les bords des deux disques de pâte pour les souder entre eux.
- 10 Rabattre les bords de pâte tout autour pour former un joli cordon.
- 11 Avec une fourchette, piquer la surface de la tourte sur plusieurs endroits.
- 12 Casser l'œuf dans un bol et le battre légèrement avec une fourchette.
- 13 A l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement la surface de la tourte avec l'œuf battu.
- 14 Enfourner et faire cuire la Flamiche 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 15 Une fois cuite, ôter le moule du four et faire tiédir la Flamiche avant de la démouler.

Étape 4

Dressage

- 1 Une fois tiédie, dresser la Flamiche sur une grande assiette ronde.
- 2 La servir entière et la couper en parts une fois à table.