

FLAMICHE

(Recette de Marie-Christine BORCK-KLOPP – La Flamiche à Roye)

Ingrédients pour 10 personnes :

2 x 250 g de pâte feuilletée
500 g de poireaux épluchés
100 g de beurre
3 ou 4 cuillères à soupe d'eau
Crème fraîche = le 1/4 du poids des poireaux cuits
1 jaune d'œuf de 20 g + 1 cl eau
QS de sel et poivre

Émincer finement les poireaux en utilisant tout le blanc et une partie du vert. Dans un faitout, les faire étuver avec 50 g de beurre. Ajouter le reste du beurre par petites quantités en cours de cuisson. Mouiller avec l'eau et laisser cuire doucement à couvert, sans faire colorer, jusqu'à ce que les poireaux soient bien fondus et que le liquide soit pratiquement absorbé. Ajouter alors la crème fraîche et bien assaisonner. Faire chauffer le four à 245°.

Étaler le premier pâton de pâte feuilletée en une abaisse ronde de 28 cm environ. Faire la même chose avec le deuxième pâton pour obtenir une abaisse de 29/30 cm. Passer un pinceau trempé dans du jaune d'œuf dilué avec 1 cl d'eau sur 2 à 3 cm du pourtour de la première abaisse de pâte feuilletée. Étaler sur la première abaisse les poireaux jusqu'à 2 à 3 cm du bord. Déposer la seconde abaisse et bien la souder avec à la première en chiquetant avec le dos d'un couteau. Dorer le dessus de la pâte feuilletée avec un pinceau trempé dans l'œuf dilué à l'eau et quadriller cette surface à l'aide de la pointe d'un couteau.

Mettre à cuire à four chaud ramené à 240° pendant 10 minutes. Baisser ensuite la température du four à 200° et poursuivre la cuisson durant 20 à 25 minutes en veillant bien que le feuilletage soit coloré mais pas brûlé. Servir immédiatement la Flamiche à vos convives.

Suggestion vin : Pourquoi pas accompagner cette Flamiche avec un Pinot blanc d'Alsace, par exemple celui du domaine [Agapé](#).