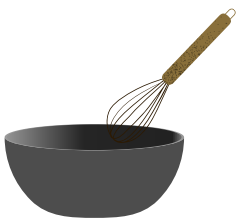


© Stocklib

La flamiche picarde aux poireaux

Ingrédients

Pour 4 pers



1 pâte brisée ou feuilletée
4 gros poireaux
2 oeufs
1 verre de lait
20 cl de crème épaisse
50 g de beurre
2 pincées de sel
5 tours de moulin à poivre
1 goutte d'huile



Étapes

1/ Préchauffez le four th.7 (210°C).

2/ Lavez les poireaux, enlevez les verts et coupez les blancs en rondelles. Puis faites-les revenir dans le beurre et lhuile. Pour aller plus vite et mettre moins de graisse, vous pouvez les précuire 5 à 6 min à l'autocuiseur. Faites-les cuire à feu doux environ 30 min dans une sauteuse (si précuisson vapeur, diminuez le temps à 10 min).

3/ Etalez la pâte dans un plat à tarte, piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette, puis disposez les poireaux cuits dessus.

4/ Battez les œufs, le lait, la crème fraîche, salez et poivrez à votre convenance. Recouvrez les poireaux de cette préparation.

5/ Enfournez pendant 35 min. Lorsque votre flamiche est cuite et bien dorée, sortez-la du four, et servez-la avec une bonne salade verte bien assaisonnée.

© Recette flamiche picarde aux poireaux - Office de Tourisme et des Congrès d'Amiens Métropole