

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 en petites parcelles

3 ou 4 cuillères à soupe d'eau

Crème fraîche épaisse entière = le 1/4 du poids des poireaux cuits

1 jaune d'œuf de 20 g + 1 cl eau

QS sel et poivre

Émincer finement les poireaux épluchés 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 250°.

Étaler le premier pâton de pâte feuilletée pour obtenir une abaisse ronde de 28 cm de diamètre environ. Faire la même chose avec le deuxième pâton pour obtenir une abaisse de 30 cm de diamètre. 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. Ensuite, étaler sur la première abaisse les poireaux jusqu'à 2 à 3 cm du bord. Recouvrir le tout avec la seconde abaisse et bien la souder avec 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 avec de l'eau. Quadriller la surface de cette pâte à l'aide de la pointe d'un couteau.

Mettre à cuire dans le four 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 vineuse : accompagner cette Flamiche avec un Pinot blanc d'Alsace, par exemple celui du domaine [Agapé](#).