

# LA FLAMICHE

*On ne peut pas passer à côté d'une recette aussi typique et savoureuse que la Flamiche au Maroilles.*

*Ce fromage originaire de Thiérache est une spécialité connue dans le monde entier.*

*La Flamiche, cette tarte au Maroilles, est elle aussi une spécialité incontournable des amateurs de fromages affinés et odorants...*

# LA FLAMICHE

## LES INGREDIENTS:

Pour 4 TARTES

préchauffer le four à 170°C (thermostat 6).

500 g de farine

4 œufs entiers

160 g de beurre fondu

1 carré de levure

25 cl de lait tiède

500 g de crème entière épaisse

sel, poivre

1 Maroilles (ou 2 petits)

cuisson 20 minutes





# LA FLAMICHE

## PREPARATION

*Emiettez le carré de levure*

*Faites fondre le beurre*

*Mélanger la levure dans 1/4 de lait tiède*

*Au fouet*

*mélanger la farine avec les œufs*

*ajouter le beurre fondu et le sel*

*ajouter le lait avec la levure*





# LA FLAMICHE

## PREPARATION

*Répartir dans 4 platines*

*Laisser monter la pâte*

*Répartir la crème sur les tartes*

*Répartir le Maroilles en tranches sur les tartes*

*Cuire à 170° pendant 20 minutes environ*





# LA FLAMICHE

## PREPARATION

*Et maintenant le plus difficile....*

*Attendre la fin de la cuisson !!!*



# LA FLAMICHE

**ET VOILA !!!**

**UNE DELICIEUSE FLAMICHE AU MAROILLES.**

***Vous pouvez la déguster en entrée ou à l'apéritif,***

***Mais aussi en plat de résistance, accompagnée d'une salade.***

***E résumé c'est comme on veut !!!***





**A BIENTÔT SUR**



*Venez partager vos recettes et vos astuces sur le site.*

*Tout y est GRATUIT ET SANS ENGAGEMENT.*

*A bientôt et bon appétit ...*