

LA FLAMICHE AU MAROILLES (REVISITÉE)

*Comme les soeurs Tatin et leur tarte aux pommes
qui selon la légende ont réalisé une spécialité à partir
d'une erreur.*

*J'ai également commis quelques erreurs en voulant
modifier ma recette de la Flamiche au Maroilles.*

Mais le résultat a été surprenant...

LA FLAMICHE AU MAROILLES (REVISITÉE)

J'ai voulu réduire le nombre de tartes de 4 à 3 pour avoir une pâte plus épaisse, mais je me suis trompé dans la quantité de lait. J'ai mis 50 cl au lieu de 25 cl.

En mélangeant mon appareil, je me suis aperçu de mon erreur.

Et en radin que je suis, je n'ai pas voulu gaspiller et jeter ma farine mon beurre mes oeufs le lait et la levure...

J'ai donc rajouté de la farine pour épaissir mon appareil à pâte. Le résultat a été très intéressant.

Jugez-en vous même...

J'ai mesuré les nouvelles proportions et voici la recette.

LA FLAMICHE

LES INGREDIENTS:

Pour 3 TARTES (épaisses)

préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

850 g de farine

4 œufs entiers

160 g de beurre fondu

1 carré de levure

50 cl de lait tiède

500 g de crème entière épaisse

sel, poivre

1 Maroilles (ou 2 petits)

cuisson 20 minutes



Ch

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 180° 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 !!!



À BIENTÔT SUR



Venez partager vos recettes et vos astuces sur le site.

Tout y est GRATUIT ET SANS ENGAGEMENT.

A bientôt et bon appétit ...