

# Flamiche Picarde - Revisitée



La préparation avant la 2<sup>ème</sup> pâte



Le service

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson totale : 1H dont four 20mn TH 7



4 poireaux moyens



25cl crème fraîche



2 oignons



2 gousses d'ail



Poivre et sel



2 càs d'huile d'olive



1 œuf et 1 jaune



2 pâtes brisées

## Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Eplucher oignons et ails.
2. Couper les poireaux en rondelles (ne pas mettre trop de vert) bien les rincer.
3. Prendre une sauteuse, y mettre 2 càs d'huile d'olive, laisser chauffer.
4. Faire revenir les oignons émincés et les rondelles de blancs de poireaux.
5. Rajouter 1 œuf à la crème fraîche, bien mélanger.
6. Écraser les gousses d'ail et les adjoindre à la préparation avec la moitié de la crème.
7. Baisser le feu et couvrir afin que les poireaux "confisent" doucement dans la crème (20mn)
8. Lorsque la cuisson est presque finie, ajouter le reste de crème et laisser cuire sans couvrir pour "sécher" la préparation (pas trop, il faut que cela reste moelleux !). Laisser refroidir.
9. Option : Rajouter 1 càs de curry, si affinité, et ¼ de verre de vin blanc sec. mélanger.
10. Poser un rouleau de pâte sur le fond du plat, avec son papier sulfurisé. Sécher 10mn au four
11. Étaler la préparation sur la pâte et recouvrir le tout de l'autre pâte. Souder les deux pâtes.
12. Badigeonner du jaune d'œuf la pâte du dessus pour la dorer. Faire une cheminée au centre.
13. Faire des croisillons au couteau pointu sur le dessus pour la présentation. Enfourner pour 20 minutes. Surveiller la dorure. La présenter sur une planche en bois pour la découper.

\* \* \* 03 février 2020 \* \* \*