

Flamiche picarde

Ingrédients pour 6 personnes:

500g de pâte feuilletée
800g de blancs de poireaux
3 œufs
125g de crème fraîche
100g de beurre
Sel, poivre, muscade

Couper les blancs de poireaux, préalablement nettoyés, en tronçons de 2 à 3 cm. Jeter les dans de l'eau bouillante salée et laisser bouillir 5 à 6 minutes. Les égoutter et les éponger sur un linge.

Dans une poêle, mettre les 100g de beurre et faire cuire doucement les blancs avec du sel, du poivre et une pointe de muscade pendant 10 minutes; pour ma part j'y ajoute un peu de Rancio.

Diviser la pâte en deux parties inégales, abaisser la plus importante et en foncer un plat à tarte beurré.

Battre 2 jaunes d'œufs avec la crème fraîche et ajouter ce mélange aux poireaux; vérifier l'assaisonnement et verser la garniture dans le moule garni de pâte.

Abaisser l'autre morceau de pâte en en couvrant la préparation en soudant à l'eau les deux parties de pâte. Dorer à l'œuf battu et mettre au four chaud 30 minutes environ. Servir chaud.

Accord met et vin :

Côtes-de-Provence rosé ou un Tavel ou un Pinot.