

Flamiche au Maroilles

Ingrédients :

180g de farine

4 cuillères à soupe de lait

15g de levure de boulanger

1 œuf

80g de beurre

¼ de Maroilles

1 petit pot de crème fraîche



Préparation :

Versez le lait tiède sur la levure dans un ramequin

Mettez la farine en fontaine, cassez l'œuf au centre, ajoutez une pincée de sel

Versez la levure; battez à la fourchette.

Ajoutez peu à peu le beurre fondu.

Continuez à battre jusqu'au moment où la pâte se décolle du plat.

Beurrez la tourtière, déposez y la boule de pâte.

Laissez reposer ½ heure près d'une source de chaleur.

Étendez la pâte à la main dans la tourtière.

Disposez dessus le Maroilles coupé en tranches fines avec la crème fraîche et du poivre.

Cuisson 20mn thermostat 7(210°)