

Flamiche aux poireaux



Pour 4 personnes

- 5 beaux poireaux
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 150 g de fromage râpé (Emmenthal, Gruyère, Comté...)
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- 300 g de farine
- 150 g de beurre demi sel MOU
- 1 œuf + 1 jaune (pour la dorure)
- Sel, poivre

Commencer par préparer la pâte.

Dans un saladier, mettre la farine, le beurre coupé en petits morceaux, l'œuf. Commencer à mélanger (à la main de préférence), puis ajouter un peu d'eau tiède jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Laisser reposer.

Couper le blanc des poireaux (on garde le vert pour une autre utilisation) en petits morceaux et rincer abondamment. Dans une sauteuse, faire fondre 30 g de beurre puis ajouter les poireaux. Mélanger, couvrir et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les poireaux soient cuits. Si besoin, ajouter un peu d'eau en cours de cuisson pour ne pas que ça attache au fond.

Ajouter le sucre, du sel et du poivre, mélanger et laisser cuire encore quelques minutes, puis égoutter le tout dans une passoire : c'est important car il ne faut pas que la garniture soit trop humide (sinon elle détremperait la pâte).

Séparer la pâte en deux.

Sortir un moule à tarte et découper une feuille de papier sulfurisé un peu plus grande que le plat. Fariner la feuille et déposer dessus une moitié de pâte. Saupoudrer de farine, puis étaler en cercle. Déposer le papier sulfurisé contenant la pâte au fond du plat, bien fonder les bords.

Préchauffer le four à 180°C

Étaler la seconde moitié de la pâte sur une autre feuille de papier, le cercle doit être légèrement plus grand que le moule.

Mélanger les poireaux avec la crème et le fromage râpé, puis déposer sur le fond de tarte. Recouvrir avec le seconde cercle de pâte.

J'ai une technique (qui ferait beaucoup rire un pâtissier s'il me voyait faire) pour déposer le seconde cercle de pâte sans qu'il se déchire : je laisse la pâte sur la feuille et je la retourne sur la garniture. Ensuite, délicatement, je retire le papier sulfurisé, puis je soude les bords de la flamiche.

Découper un petit trou au milieu (pour permettre à la vapeur de s'échapper et empêcher la flamiche de gonfler.

Badigeonner la flamiche avec le jaune d'œuf dilué dans deux cuillères à soupe d'eau et enfourner jusqu'à ce que la flamiche ait une belle couleur dorée. Il faut compter environ 45 minutes, mais je conseille de laisser pour 30 minutes puis ensuite de surveiller.

Laisser reposer une dizaine de minutes après la cuisson, puis servir avec une salade verte.