

FLAMICHE AU MAROILLES

Pour 6 personnes

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 1 verre à moutarde de lait (12/13 cl)
- 140 g de beurre
- 180 g de maroilles
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel
- Poivre
- Huile

Préparer la pâte. Mélanger la farine et la levure dans un saladier, faire un puits au centre et y ajouter 2 œufs battus en omelette dans le lait tiède et une pincée de sel. Mélanger jusqu'à obtenir une boule lisse et un peu collante. Travailler la pâte pour y incorporer 110 g de beurre ramolli.

Étaler la pâte dans une tourtière à bords hauts beurrée.

Recouvrir la pâte de fines tranches de maroilles et de morceaux de beurre (30 g).

Battre deux œufs en omelette avec la crème fraîche, la noix de muscade et le poivre.

Verser ce mélange sur le fromage.

Laisser reposer 15 mn.

Préchauffer le four à 210 ° C.

Faire cuire la flamiche 50 mn.

Servir immédiatement.