

## FLAMICHE AUX POIREAUX (flamique à porions)

### Étape 1 : Préparation de la pâte

Ingédients : 300g de farine  
½ cuillère à café de sel  
150g de beurre  
80ml d'eau environ

1. Mélanger la farine et le sel dans un saladier et faire un puits.
2. Faire fondre le beurre et le verser dans le puits. Incorporer la farine.
3. Ajouter progressivement l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Réfrigérer pendant 30 minutes.



## Étape 2 : Préparation de la garniture

Ingrédients : 2 ou 3 gros poireaux (environ 500g de poireaux)

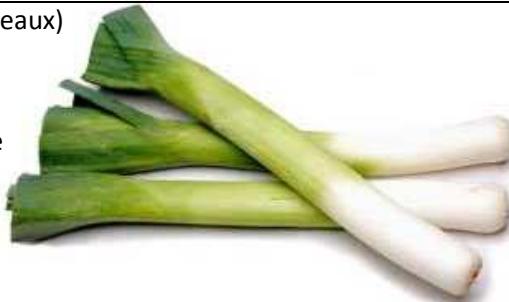
125g de jambon (cru ou cuit)

40g de beurre

4 cuillères à soupe bien bombées de farine

25cl de lait

Parmesan râpé



### Cuisson des poireaux :

1. Couper les poireaux en lamelle puis les laver. Ne pas utiliser le haut des feuilles.
2. Couper le jambon finement.
3. Faire revenir dans une sauteuse et à feu doux les poireaux avec le jambon, pendant 20 minutes environ.



### Préparation de la sauce béchamel :

4. Faire fondre à feu doux le beurre
5. Tout en gardant sur le feu, incorporer progressivement la farine pour obtenir un roux.
6. Ajouter le lait progressivement pour délayer le roux. La sauce ne doit pas être liquide mais doit être assez épaisse. Ajouter sel, poivre et muscade



7. Mélanger les poireaux, le jambon, la sauce béchamel et le parmesan râpé.

### Étape 3 : Préparation de la flamiche

Ingrédients : La pâte brisée  
1 jaune d'œuf

1. Sortir la pâte du réfrigérateur. Couper 2/3 de la boule de pâte pour faire le fond de tarte. Le 1/3 restant servira à recouvrir la flamiche.
2. Abaisser les 2/3 de la pâte jusqu'à obtenir la taille du moule. L'étaler dans le moule préalablement beurré et fariné. Piquer le fond de tarte.



3. Étaler uniformément la garniture sur le fond de tarte
4. Abaisser le 1/3 restant de la pâte. Recouvrir la garniture et souder sur les bords les 2 pâtes avec un peu de jaune d'œuf.
5. **Avec un pinceau, étaler le reste du jaune d'œuf sur la pâte.**  
Piquer la pâte du dessus pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.
6. Cuire 20 minutes à 475°F dans un four préchauffé.



Accompagner la flamiche d'un vin blanc sec

Alsace : Gewürztraminer, Riesling

Bourgogne : Chablis, Aligoté