



Flamiche au Maroilles et ficelle picarde

Flamiche au Maroilles (pour 4 personnes)

- 10cl de lait tiède
- 10 g de levure de boulanger
- 1càc de sucre
- 250 g de farine
- 1 œuf
- 20g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 400g de maroilles
- 200g de crème fraîche épaisse
- poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 200°.

2/ Délayez la levure dans le lait tiède et ajoutez le sucre.

3/ Dans un saladier, versez la farine et le sel et faites un puits. Ajoutez l'œuf et le beurre fondu et mélangez.

4/ Ajoutez ensuite le mélange de lait et de levure.

5/ Pétrissez et formez une boule. Couvrez la pâte et laissez reposer pendant 2h.

6/ Abaissez la pâte à la main dans un moule à tarte. Coupez le maroilles en tranches et répartissez sur la pâte. Etalez ensuite la crème épaisse, poivrez et enfournez pendant 20 minutes à 200°.

7/Sortez la flamiche du four et servez chaud.



Ficelle picarde (pour 4 personnes)

Pour les crêpes :

- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- Pour la garniture :
- 250 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 150 g de jambon blanc en tranches
- 75 g de comté râpé
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème épaisse
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Préparez la pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients et laissez reposer 1 h à température ambiante.

3/ Préparez une duxelles avec les échalotes et les champignons.

4/ Faites cuire les crêpes et réservez.

5/ Beurrez un plat à gratin. Posez les crêpes à plat sur le plan de travail. Couvrez-les d'1/2 tranche de jambon et de duxelles de champignons. Roulez l'ensemble et disposez les ficelles picardes dans le plat.

6/ Nappez de crème fraîche, salez, poivrez. Parsemez de comté et faites gratiner 15'.

7/Sortez vos ficelles du four et servez sur assiette.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_flamiche-au-marouilles-et-ficelle-picarde?id=9138313&emissionId=5931