

FLAMICHE AU MAROILLES

● Budget : *

● Difficulté : *

● Temps de préparation : 5 mn

● Temps de cuisson : 15 À 20 mn

*Il y a plus de mille ans, l'ancienne
"Sylva Thévrasensis" était un écriu vest
de forêts patiemment défrichées
par le labeur des moines et manants,
aux pâtures plantureuses, aux eaux
jaillissantes de toutes parts.
Ce pays vigoureux et dur ne pouvait
donner naissance qu'à un fromage
lui ressemblant : Puissant et Généreux.*

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 1/2 Maroilles (380g)
- 200 g de farine
- 1 tasse à café de lait tiède
- 2 œufs
- 10 g de levure de boulanger
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

- Délayer une pâte levée en mélangeant les deux œufs à la farine.
- Ajouter le beurre fondu.
- Battre et ajouter la levure dans le lait tiède.
- Étendre la pâte dans une tourtière beurrée, laisser monter pendant une heure à température ambiante.
- Quand la pâte est levée, la garnir complètement de fines tranches de Maroilles.
- Mettre à four chaud.

