

Flamiche au maroilles (Nino)



La famille de ma maman est originaire du Nord de la France. Là-bas, on mange du maroilles, un fromage qui sent très fort. Il y a beaucoup de recettes avec ce fromage. Voici celle de ma grand-mère que j'aime beaucoup.

Ingrédients:

- farine
- 5 oeufs
- une pincée de sel
- une cuillère à café de sucre
- 100g de beurre fondu
- 1 cube de levure de boulanger
- 1 Maroilles
- 1 pot de crème fraîche

Recette:

Mettre la levure dans un bol de lait tiède avec un sucre et la laissé gonflé au chaud pendant 2h. Dans un saladier mettre 700g de farine, faire un puit, cassez y les 5 oeufs et mélanger. Ajouter la levure, le sel, le sucre remélanger le tout.

Il faut obtenir une pate lisse et légèrement ferme.

Couvrir avec un torchon propre et laisser reposer environ 2h à la chaleur.

Lorsque la pate à bien gonflé, il faut l'étaler dans 2 moules.

La garnir de fines tranches de maroilles puis recouvrir avec un peu de crème fraîche et poivrer légèrement.

enfournez à 180°C pendant 1h.

Une fois dorée vous pouvez déguster!