



IDEE RECETTE

FLAMICHE AUX POIREAUX

Ingrédients pour 6 à 8 personnes en entrée:

2 pâtes feuilletées ou brisées



1 botte de poireaux

beurre



sel, poivre

du lait ou un jaune d'œuf



Préparation :

Préchauffer le four à 180 C.

Couper les poireaux en tronçons d'à peine un centimètre, les laver.

Dans une poêle profonde faire fondre 2 noisettes de beurre et y faire revenir les poireaux (15 à 20 min) en remuant régulièrement, saler et poivrer

Etaler une pâte feuilletée sur une tourtière, y disposer les poireaux en laissant un contour de pâte vide d'environ 2 cm, surtout ne pas mettre e jus.

Dessus déposer la deuxième pâte feuilletée.

Replier ensemble les bords à la façon d'une galette des rois.

Badigeonner le dessus de la flamiche avec du lait ou un jaune d'œuf pour donner une belle couleur dorée à la cuisson.

Faire cuire 30 min à 180 °C.

BON APPETIT

