



8 personnes



20 minutes



25 minutes

Flamiche de Bourgogne au Soumaintrain

1- Préchauffez le four à 210° (th.7). Dans ½ bol de lait tiède avec 1 pincée de sucre, délayez la levure et laissez gonfler. Battez les oeufs et ajoutez peu à peu la farine. Incorporez le lait, puis la levure et salez.

2- Beurrez et farinez un plat à tarte, puis étalez la pâte dedans. Laissez reposer au chaud pendant 2h. Quand la pâte a doublé de volume, déposez des tranches de Soumaintrain et couvrez de crème, puis poivrez.

3- Enfournez pour 15 à 20min de cuisson. Dégustez la flamiche chaude avec une salade ou tiède en dés à l'apéritif.

Pâte levée :

250g de farine

2 oeufs

½ cube de levure de boulanger

25cl de lait tiède

1 pincée de sel

sucres - beurre

Garniture :

250g de Soumaintrain

15cl de crème fraîche liquide

Poivre