



### Flamiche au Maroilles

#### Ingrédients pour 1 flamiche

- 5 g de levure de boulanger fraîche
- 75 g d'eau
- 1 c à c de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 3 oeufs moyens à température ambiante
- ½ c à c de sel fin
- 50 g de beurre fondu
- 1 Maroilles
- 10 cl de crème liquide
- Sel, poivre
- 1 bouquet de mesclun
- Vinaigre
- Ketchup
- 4 abricots secs
- Une poignée de noix

## **La préparation**

### La veille

1. Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre. Mélangez ;
2. Faites fondre le beurre. Réservez ;
3. Faites tiédir le lait et délayez-y la levure ;
4. Battez les œufs en omelette et mélangez-les à la farine. Ajoutez le beurre fondu et le lait. Pétrissez à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez-la reposer une nuit dans un récipient hermétique.

### Le lendemain

1. Farinez votre plan de travail et étalez la pâte levée au rouleau. Prélevez un disque de la taille de votre moule à manquer et déposez la pâte dans le moule préalablement beurré ;
2. Coupez le Maroilles en morceaux d'1/2 cm. Recouvrez-en la pâte et laissez lever près d'une source de chaleur pendant 1 heure ;
3. Quand la flamiche a levé, versez la crème sur le Maroilles et poivrez généreusement ;
4. Placez dans le four froid et réglez le thermostat à 180 degrés. Faites cuire pendant 20 min. Terminez la cuisson en position grill ;
5. Réalisez au mixeur une vinaigrette avec le vinaigre, le ketchup, du sel et du poivre ;
6. Coupez les abricots et les noix en brunoise, ajoutez-les au mesclun ainsi que la vinaigrette de ketchup.

### **Le dressage**

Déposez du mesclun sur une assiette plate et déposez-y un morceau de flamiche. Garnissez de feuilles d'oseille et de morceaux de pomme verte.

***Bon appétit***