



FLAMICHE GOURMANDE



Ingrédients pour la pâte:

- 500 g de farine
- 8 g de levure sèche de boulanger ou 1 sachet
- 2 tasses de lait (240 ml)
- 80 g de beurre
- 2 œufs entiers
- 20 g de sel

VERSION ROBOT : Faire fondre le beurre et réserver. Dans le bol du robot, fouet pétrin, mettre la farine et la levure, mélanger. Batta les œufs et mélanger avec le lait et le beurre fondu tiède. Ajouter petit à petit le mélange sur la farine, le robot en marche. Terminer par le sel. Pétrir au moins 8 min, la pâte se décolle des bords. Couvrir le bol à l'aide de film alimentaire et laisser la pâte doubler de volume.

VERSION MAP : Verser les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, beurre fondu tiède, œuf battu, sel, farine et levure. Régler la MAP sur le programme "pâte sans cuisson".



Une fois la pâte levée, déposer sur le plan de travail fariné, la rabattre pour évacuer le surplus de gaz. La diviser en 2 pâtons. Étaler au rouleau et garnir 2 tourtière (moules en silicone pour moi). Couvrir avec un torchon et laisser lever à nouveau 1/2 heure.

Ingrédients pour la garniture:

- 250 g de lardons fumés
- 1/2 pot de crème fraîche épaisse (gros pot)
- 2 boules de mozzarella
- sel et poivre du moulin
- fromage râpé

Préchauffer le four th 6/7 ou 180/200°C. Sur la pâte qui a doublé de volume, poser les lardons, découper des tranches fines de mozzarella, saler et poivrer. Napper de crème fraîche et terminer par le râpé. Enfourner 25 à 30 min. Servir chaud avec une salade verte bien assaisonnée, c'est délicieux.