

## FLAMICHE AUX POIREAUX

Pour 6 personnes

### Pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- Sel
- Eau

### Garniture

- 800 g de poireaux
- 125 g de beurre
- 1 tranche de 250 g de jambon
- 250 g de crème fraîche
- ¼ de litre de lait
- 4 œufs
- 30 g de fromage râpé (facultatif)
- Sel
- Poivre

Préparer la pâte en mélangeant dans la farine tamisée, une pincée de sel, un jaune d'œuf, le beurre ramolli coupé en morceaux et de l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse. Elle doit être souple sans être molle.

Mettre la pâte en boule et la laisser reposer ½ h au frais.

Etendre la pâte au rouleau et la plier en trois deux fois de suite, cela lui donnera de la souplesse.

Beurrer la tourtière, la garnir de pâte et piquer le fond.

Réserver au frais.

Eplucher les poireaux, utiliser seulement les blancs et un peu de vert tendre.

Couper les poireaux en tronçons de 2 cm.

Faire fondre 75 g de beurre dans une sauteuse et y placer les poireaux à cuire doucement pendant 1 heure en remuant de temps en temps. Ils ne doivent pas se colorer.

Détailler le jambon en dés, le passer à la poêle avec le reste de beurre.

Garnir la pâte avec les dés de jambon et les poireaux cuits.

Dans un saladier battre les œufs, la crème, une pincée de sel et du poivre. Puis ajouter le lait et verser cette préparation dans le moule.

Parsemer le dessus de noisettes de beurre et de fromage (en option).

Cuire pendant 30 mn à 150° C.