

Flamiche au maroilles

Ingrédients

Pour la pâte briochée :

- 250g de farine
- 2 œufs
- 2cas d'huile olive
- 5cl de lait tiède
- 1 cas de sucre
- 1 cac de levure déshydratée
- 1 cac de sel

Pour la garniture :

- 200g de crème épaisse
- 200g de maroilles
- Poivre

Instructions

Dans la cuve du [robot](#), mélangez les ingrédients à l'aide du crochet pétrisseur jusqu'à ce que la pâte forme une boule homogène. Si elle vous semble trop sèche, ajoutez une cuillère de lait.

Filmez la cuve et réservez à l'abri des courants d'air pendant une bonne heure. La pâte doit plus ou moins doubler de volume.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Lorsque la pâte a levé, étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné ou comme moi sur un tapis de pâtisserie en silicone en lui donnant la même forme que celle de votre [moule à gâteau](#). *Le mien fait 26cm de diamètre.*

Chemisez le moule ou recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé sur lequel vous déposerez la pâte briochée.

Étalez la crème fraîche en couche épaisse, en laissant un peu de marge sur les bords. Poivrez. Puis découpez le maroilles en fines tranches et répartissez-les uniformément sur la crème.

Enfournez pour 20 minutes.

Dégustez chaud avec une salade.