



La Flamme aux poireaux

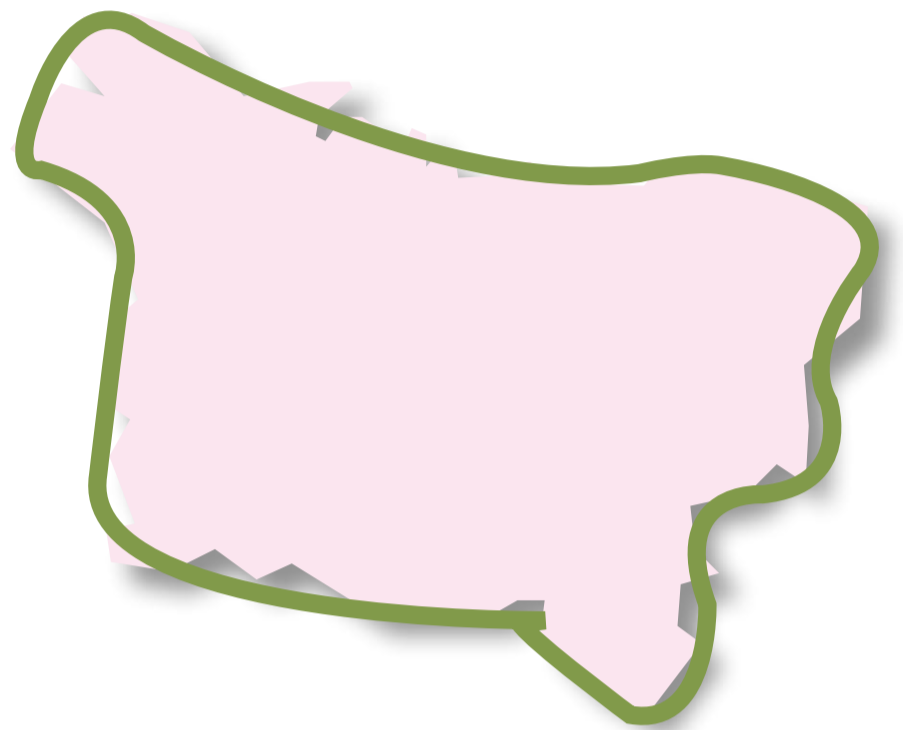
RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

TOUTE UNE HISTOIRE

La flamiche est une tourte aux poireaux percée d'une petite cheminée au centre du couvercle de pâte. La base de la recette se compose de pâte feuilletée, de blancs de poireaux, d'échalotes, d'œufs, de crème fraîche épaisse, de beurre, de vin blanc et d'assaisonnement à la muscade, au sel et au poivre.



© Fotolia



LA FLAMICHE : LA CUISINER, LA DÉGUSTER



© Fotolia

La flamiche aux poireaux est à la carte de nombreux restaurants de la région et de tables parisiennes, principalement en hiver. On la consomme tiède comme entrée ou en plat principal avec une salade. Elle est encore meilleure quand elle est réchauffée. Il existe des variantes de la recette originelle, déclinées sous diverses formes, avec l'ajout d'ingrédients ou des quantités différentes. Dans certaines, par exemple, on peut y ajouter du fromage, des lardons, du lait, ou encore du persil.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Lucile BON MARDION, Laurène DE WEVER, Audrey DROUIN, Claire LE GOFF, Maya PANNETIER, Lucile PELLETERAT, Laure PLEUVY, Anna ROHDE, Joséphine SCHUSCH, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits