# FLAMMENKUECHE AUX LARDONS

**Pour 4/6 personnes préparation 10mn cuisson 20/25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée | 1 cuillère à soupe de farine |
| 200g de fromage blanc à 20% | 1 gros oignon |
| 200g de lardons | Sel, poivre |
| 1 cuillère à soupe de moutarde | muscade |



1. Préchauffez le four Th 210°C.

2. Déroulez la pâte et étalez-la sur une plaque avec du papier sulfurisé.

3. Dans un saladier, mélangez la farine, le fromage blanc, la muscade, la moutarde, le sel et le poivre. Remuez bien.

# 4. Sur la pâte mettez cette préparation et répartissez les oignons émincés et les lardons. Enfournez pendant 20/25mn.

# FLAMICHE AUX POIREAUX

**Pour 6 personnes préparation 30mn Cuisson 20/25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| Pour la pâte à pain | Pour la béchamel |
| 250g de farine | 50g de beurre |
| 125ml d’eau | 2 cuillères à soupe de farine |
| 1 pincée de sel | Lait |
| 10g de levure de boulangerie | Noix de muscade |
| 3 cuillères à soupe d’huile | Pour l’appareil |
| Pour la garniture | 2 œufs |
| 3 beaux poireaux | 100g de crème fraîche |
| beurre |  |

1°) Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).   
  
2°) Lavez et coupez les poireaux en 4 dans le sens de la longueur puis en tronçons d’1 cm. Dans un saladier, mettez la farine et ajoutez la levure délayée dans de l’eau tiède puis mélangez.

3°) Couvrez et laissez lever pendant 1H/ 1H30. Dans une sauteuse faites revenir les poireaux dans le beurre.  
  
4°) Préparez la béchamel bien épaisse et assaisonnez-la avec du sel, poivre et noix de muscade. Beurrez un moule à tarte puis étalez la pâte à pain avec les doigts en laissant encore reposer la pâte pendant 10mn.  
  
5°) Préparez l’appareil : dans une assiette creuse mélangez l’œuf battu et la crème.

Ajoutez la béchamel dans la sauteuse et mélangez puis mettez dans le moule et au four.