

# FLAMICHE AU MAROILLES

Atelier Nord pas de Calais

**RECETTE N° E1015**    **30 PORTIONS**    **Famille de produit Entrée chaude**

<b>Denrées</b>			<b>Technique</b>
	unités	quantités	
<b>Eléments de base</b>			<p>Pour la pâte : Délayer la levure dans une tasse de lait tiède. Faire une fontaine avec la farine. mettre : la levure délayée, le sel (une grosse pincée), le beurre fondu. Mélanger, puis pétrir. Abaisser, et laisser reposer une heure.</p> <p>Pour la garniture : Gratter les croûtes de Maroilles, et découper des tranches.</p> <p>Verser sur la pâte un mélange de jaunes d'œufs et de 15g de farine (ainsi que du poivre). Disposer les tranches de Maroilles, puis cuire à four assez chaud 30 minutes.</p>
Levure de boulanger	Kg	0.03	
Farine	Kg	0,250	
Beurre	Kg	0,075	
<b>Garniture</b>			
Maroilles	U	1	
Jaunes d'œufs	U	2	

*PM : pour mémoire*  
*QS : quantité suffisante*