



Comment faire une bonne flamiche de Dinant ? Simple comme bonjour avec cette recette !

Recette de la flamiche de dinant

Une pâte à pain faite avec :

300 gr de farine blanche

15 gr de levure de boulanger

150 à 165 ml d'eau légèrement tiède.

Une demi cuillère à café de sel.

Dans une grande platine aux bords de 4 à 5 cm, étalez une fine couche de pâte à pain et garnissez avec :

Une livre de boulette de Romedenne bien faite émiettée

Une demi livre de bon beurre de ferme en morceaux

10 à 12 œufs suivant leur grosseur battus avec du sel et du poivre du moulin. (Ne pas battre trop fort pour ne pas avoir une sensation d'omelette trop homogène)

Mettez au four chaud 220 degrés pendant 25 min.

Dégustez cette véritable flamiche de Dinant avec un bon verre de Bourgogne de Savigny!