



La recette de la flamiche

Les ingrédients de base sont connus. Mais dans quelles proportions ? Si l'estomac vous en dit, vous pouvez très bien préparer vous-même une flamiche.

Mesurez les ingrédients de la sorte :

- une boule pâte à pain d'environ 500 gr
- 250 gr de beurre • 500 gr de boulette de Romedenne (fromage local salé) • entre 13 et 15 œufs, suivant le calibre
- sel et poivre Sur la pâte à pain étendue, répartir le beurre et le fromage en morceaux. Dans un plat, mélanger les œufs, en ajoutant poivre et sel, puis verser l'appareil sur la tarte. Une vingtaine de minutes au four préchauffé à 220°, et c'est cuit. Bonne dégustation !