

Flamiche express au Herve



10 min
Repos 30 min



25 min



4 personnes

Ingédients

- 1 fromage de Herve AOP doux ou piquant (200 g)
- 350 à 400 g de pâte à pizza (maison ou achetée toute faite)
- 1 œuf
- 100 g de crème épaisse
- Poivre

Préparation

- Déposez la boule de pâte à pizza dans un moule à tarte couvert de papier cuisson. Étirez-la en appuyant du bout des doigts, en partant du centre vers l'extérieur, jusqu'à la faire toucher les bords du moule. Couvrez d'un linge propre et laissez gonfler 30 min à température ambiante (dans un endroit chauffé).
- Préchauffez le four sur th.6 -180 °C.
- Coupez le Herve en tranches et disposez-les sur la pâte. Séparez le blanc du jaune d'œuf. Mélangez ce dernier avec la crème et du poivre. Montez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le à la crème. Versez cette préparation sur le fromage.
- Faites cuire 10 min au four. Démoulez la flamiche et déposez-la avec son papier de cuisson sur la grille du four ; poursuivez la cuisson 15 min supplémentaires.
- Servez chaud, avec une salade.

Astuce

N'étalez surtout pas la pâte à pizza au rouleau, elle perdrait tout son gonflant.



Découvrir
d'autres recettes

