
Flamiche al maroilles

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La flamiche è una tipica torta salata francese, di origine medievale

La flamiche è una tipica torta salata francese, di origine medievale. Infatti flamiche è una parola che viene dal fiammingo e significa per l'appunto torta. Quella che un tempo era una galletta di pasta di pane bagnata con del burro fuso, oggi è una torta salata ripiena di verdure o formaggi della quale esistono varie versioni: ai porri, alle cipolle o all'indivia, ma la flamiche più tradizionale nella regione della Thiérache e nell'Avesnois è quella con il formaggio maroilles (o marolles), un formaggio francese di latte vaccino, a pasta molle e a crosta lavata, prodotto appunto nell'Avesnois, nei dipartimenti dell'Aisne e del Nord. Creato nel 962 dai monaci dell'abbazia di Maroilles, è considerato uno dei primi formaggi della storia. Questa torta salata è una ricetta che proviene appunto dal nord della Francia e può essere servita come antipasto o piatto unico. **Ingredienti per 6 persone** **Per la pasta sfoglia** 250 g di farina 1/2 bustina di lievito in polvere 4 uova 12,5 cl di latte 12,5 cl di panna da cucina 150 g di maroilles 110 g di burro morbido 30 g di burro per la finitura sale q. b. pepe q. b. noce moscata q. b. olio q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora e mezza Mescolare la farina e il lievito in una ciotola capiente, scavando un buco al centro nel quale aggiungere due uova sbattute nel latte tiepido e una presa di sale (il maroilles è alquanto salato, quindi non abbondare di sale). Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto di pasta morbida, liscia e collante, a forma di palla. Lavorare il composto per altri cinque minuti e poi aggiungervi il burro morbido. Lavorare nuovamente l'impasto, stenderlo e, poi, disporlo in una teglia da forno imburrata. Disporre nella teglia il maroilles tagliato a piccoli tranci e dei pezzetti di burro. Sbattere le altre due uova nella panna liquida, aggiungere della noce moscata grattugiata e del pepe. Quindi versare il composto nella teglia. Lasciare riposare per 15 minuti. Cuocere in forno a 210° per 50 minuti (la temperatura e il tempo di cottura potrebbero variare a seconda del forno). Sforare e servire immediatamente.