

LA FLAMICHE AUX POIREAUX DE JULIA CHILD

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/flamiche-aux-poireaux/>

La flamiche aux poireaux de Julia Child, une quiche simple et délicieuse

Chef : Julia Child

Parts : 6

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de cuisson : 40 Minutes

Volume : Une quiche de 23 centimètres

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Plat Salé, Quiche, Plat Végétarien,

Ingrédients

Pour un moule de 23 cm de diamètre (8 personnes)

De la Pâte Brisée Pour les recettes maison, voir ICI

200 grammes de Poireaux Ceci est le poids des blancs émincés, et non le poids des poireaux entiers !

1 cuillère à café de Sel

42 grammes de Beurre

113 grammes de Vin Blanc 11,3 Centilitres/113 Millilitres

*Migaine

3 Oeufs 150 grammes

340 grammes de Crème Liquide 35% 34 Centilitres/340 Millilitres

1/2 cuillère à café de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

28 grammes de Fromage Rapé

*En option

1/2 cuillère à soupe d'Ail en poudre

Pour un moule de 26 cm de diamètre (10 personnes)

De la Pâte Brisée Pour les recettes maison, voir ICI

255,5 grammes de Poireaux Ceci est le poids des blancs émincés, et non le poids des poireaux entiers !

1,2 cuillères à café de Sel

LA FLAMICHE AUX POIREAUX DE JULIA CHILD

53,6 grammes de Beurre

144,4 grammes de Vin Blanc 14,44 Centilitres/144,4 Millilitres

*Migaine

3,8 Oeufs 190 grammes

434,4 grammes de Crème Liquide 35% 43,44 Centilitres/434,4 Millilitres

0,6 cuillère à café de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

35,7 grammes de Fromage Rapé

*En option

0,6 cuillère à soupe d'Ail en poudre

Pour un moule de 20 cm de diamètre (6 personnes)

De la Pâte Brisée Pour les recettes maison, voir ICI

151,2 grammes de Poireaux Ceci est le poids des blancs émincés, et non le poids des poireaux entiers !

0,7 cuillère à café de Sel

31,7 grammes de Beurre

85,4 grammes de Vin Blanc 8,54 Centilitres/85,4 Millilitres

*Migaine

2,2 Oeufs 110 grammes

257 grammes de Crème Liquide 35% 25,7 Centilitres/257 Millilitres

0,3 cuillère à café de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

21,1 grammes de Fromage Rapé

*En option

0,3 cuillère à soupe d'Ail en poudre

Pour un moule de 17 cm de diamètre (4 personnes)

De la Pâte Brisée Pour les recettes maison, voir ICI

109,2 grammes de Poireaux Ceci est le poids des blancs émincés, et non le poids des poireaux entiers !

0,5 cuillère à café de Sel

22,9 grammes de Beurre

61,7 grammes de Vin Blanc 6,17 Centilitres/61,7 Millilitres

*Migaine

1,6 Oeufs 80 grammes

185,7 grammes de Crème Liquide 35% 18,57 Centilitres/185,7 Millilitres

0,2 cuillère à café de Poivre

1 pincée de Noix de Muscade

15,2 grammes de Fromage Rapé

*En option

0,2 cuillère à soupe d'Ail en poudre

LA FLAMICHE AUX POIREAUX DE JULIA CHILD

Instructions

1. Julia Child n'utilisait pas toute la longueur des Poireaux, et n'utilisait que les blancs : couper les poireaux en deux, et ne garder que la partie blanche et verte claire
2. Au final, les poireaux émincés que l'on garde doivent peser 200 g
3. Éliminer la partie verte foncée
4. Emincer les Poireaux (200 g)
5. Laver à grandes eaux et essorer
6. Faire revenir les Poireaux dans le Beurre (42 g)
7. Mélanger, et attendre que les poireaux se colorent légèrement (attention à ne pas trop colorer !)
8. Lorsque les Poireaux commencent à colorer, on déglace avec le Vin Blanc (113 g ou 11,3 Centilitres/113 Millilitres)
9. Assaisonner avec le Sel, et cuire à couvert, jusqu'à ce que le liquide se soit presque évaporé
10. Transférer dans un récipient et placer au frais pendant la suite des opérations, afin de faire refroidir

La migaine

11. Pour la migaine, c'est simple ! Il suffit de mélanger à l'aide d'une spatule: les Oeufs (3), la Crème Liquide 35% (340 g ou 34 Centilitres/340 Millilitres), le Poivre (1/2 c. à café), la Noix de Muscade (1 pincée), le Fromage Rapé (28 g), l'Ail en poudre (1/2 c. à soupe)

La pâte Brisée

Je vous donne plusieurs recettes de pâtes brisées :

Le moule

12. J'utilise un moule de 23 cm de diamètre, que je chemise en passant un morceau de beurre froid
13. On abaisse la pâte brisée
14. On pique la pâte
15. Placer les Poireaux au fond de la quiche et égaliser avec une maryse
16. On verse la migaine, et on égalise avec une maryse
17. On pose le Fromage Rapé (28 g)

On cuit au four préchauffé, à 190 C (Thermostat 6) jusqu'à coloration, ou environ 35 minutes (plus ou moins suivant les fours !). Julia Child recommande de cuire en haut du four