Hoofdgerechten / Frankrijk

Flamiche aux Poireaux

Een rijke taart met open gezicht van langzaam gestoofde prei en room in een knapperige pâte brisée-schaal - eenvoudig, verwarmend en diep hartig, de grote preitaart van Noord-Frankrijk.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 55 delen Koude ongezouten boter (in blokjes)
- ☐ 20 delen ijskoud water
- ☐ 2 delen Fijn zout
- ☐ 120 delen prei (alleen witte en lichtgroene delen, in plakjes van 1 cm dik)
- ☐ 15 delen ongezouten boter (voor het koken van prei)
- ☐ 40 delen Slagroom
- ☐ 20 delen Grote eieren
- ☐ 20 delen Gruyère of Comté (fijngeraspt)

Zo maak je het.

01 Meng bloem en zout in een grote kom. Voeg de koude, in blokjes gesneden boter toe en wrijf snel tussen je vingertoppen tot het mengsel lijkt op grof broodkruim ter grootte van een erwt – werk snel om de boter koud te houden. Giet er eetlepel voor eetlepel het ijskoude water bij en meng met een vork tot het deeg net aan elkaar zit, zonder nat of plakkerig te zijn. Druk het tot een schijf, wikkel het in plastic en laat het 30 minuten in de koelkast staan. Rol uit tot een cirkel van 3 mm en bekleed een taartvorm van 24-26 cm. Prik de bodem rondom in met een vork. Zet opnieuw 15 minuten in de koelkast en bak vervolgens 15 minuten blind op 190 ° C (375 ° F), bekleed met perkament en bonen; verwijder de bonen en bak nog eens 8-10 minuten tot de bodem licht goudkleurig en stevig is.

02 Was de gesneden prei grondig in koud water en laat goed uitlekken. Smelt de boter in een ruime pan op laag vuur. Voeg de prei toe met een snufje zout en roer om te coaten. Kook op de laagst mogelijke hitte, afgedekt, gedurende 20-25 minuten, af en toe roerend, tot de prei helemaal zacht, zoet en meegevend is; ze mogen geen enkele beet hebben. Verwijder het deksel en laat nog 5 minuten koken om het resterende vocht te verdampen. De prei moet er doorschijnend en zijdeachtig uitzien, niet waterig.

03 Klop in een kom de room, de eieren en de helft van de Gruyère tot alles volledig gemengd is. Kruid rijkelijk met zout en witte peper. Vouw de afgekoelde gestoofde prei door het custardmengsel tot het gelijkmatig verdeeld is. Het mengsel moet er romig en samenhangend uitzien – niet gescheiden.

04 Giet de preivla in de blind gebakken schelp. Verdeel de overgebleven Gruyère gelijkmatig over het oppervlak. Leg het op een bakplaat en bak op 180°C gedurende 30-35 minuten, totdat de vla net gestold is met slechts een heel lichte trilling in het midden, het oppervlak goudbruin is en de kaas diepe goudbruine plekken heeft gevormd.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / flamiche