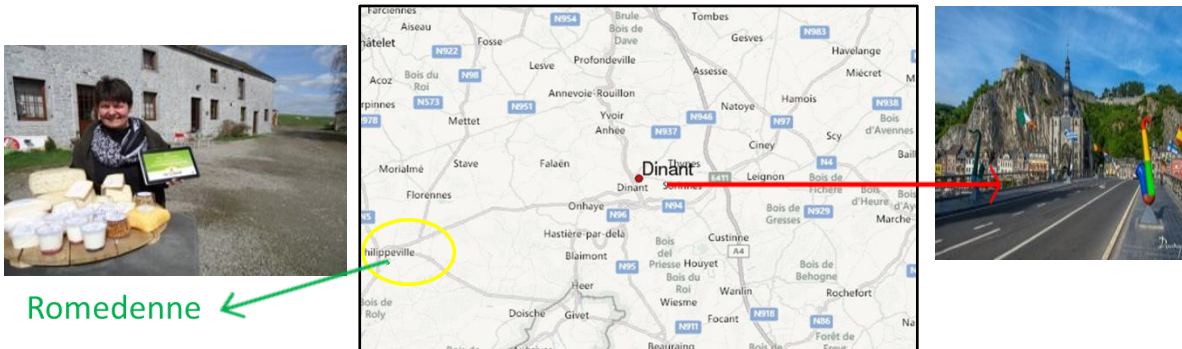


La Flamiche dinantaise



Gabin Van Damme

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE ET HISTORIQUE DE LA FLAMICHE



D'après la légende la Flamiche dinantaise serait née tout simplement de la chute d'une fermière provenant de Romedenne. En effet, se rendant à Dinant avec les produits de sa ferme pour les vendre au marché, elle fit une chute et dans son cabas se retrouvèrent mélangés le beurre, les œufs et le fromage. Elle courut chez une amie entrain de cuire son pain. D'un pàton elle fit une tarte et y déposa le mélange, mit le tout au four et la flamiche était née.

TRADITIONS ET FOLKLORE LIÉS À LA FLAMICHE



Depuis 1956 il existe la Confrérie des Quarteniers de la Flamiche dinantaise, CQFD, dont le but essentiel est de faire connaître les spécialités et les charmes de la région dinantaise ainsi que les traditions culinaires régionales.



Chaque année, un concours du plus grand mangeur de Flamiche est organisé le 1er samedi de Septembre à l'occasion de la braderie dans le quartier Saint-Nicolas à Dinant. C'est la confrérie qui se charge entre autre d'organiser ce concours



[Voir le dossier en Vidéo](#)

RECETTE DE LA FLAMICHE

Liste et quantité des ingrédients

- 400g de boulette de Romedenne
- Une pâte Brisée
- 250g de beurre salé
- 10 œufs
- Sel et poivre



Ustensiles nécessaires

- Un plat en verre (classique)
- Une fourchette pour battre les œufs
- Un couteau pour couper en dés la boulette et le beurre
- Un moule de (5cm de haut)
- Une balance



Les différentes étapes de la préparation

Déposer sur la platine la pâte Brisée en une couche très mince.



Etaler sur la pâte le beurre, éparpillés en petits morceaux.



*Etaler sur la pâte la boulette,
éparpillés en petits morceaux.*



*Casser les œufs dans un plat.
Assaisonner de sel et de poivre
Battre les œufs entiers jusqu'à ce qu'ils
« moussent ».*



Verser les œufs battus sur la préparation.



*Cuire à four chaud (environ 220 degrés)
pendant 20 minutes.*



*Déguster la flamiche
dès sa sortie du four.*



Le service de la Flamiche

La Flamiche est toujours présentée sous forme de tarte et coupée en quartiers pour être savourée.

Elle est généralement accompagnée d'un vin de bourgogne et d'une salade vinaigrée.



D'autres variétés de Flamiche

Les Flamiches salées les plus connues sont:

➤ La Flamiche au Maroille



➤ La Flamiche à l'Alsacienne (oignons et lardons)



➤ La Flamiche Picarde (poireaux)



Elle peut aussi se décliner sous une forme sucrée:

➤ La Flamiche aux poires



➤ La Flamiche aux pommes

