Picardie (80) : la flamiche aux poireaux, la tourte des campagnes qui réchauffe les tables d’automne

14/11/2026 à 11h30



Picardie, Somme (80) – Une spécialité de saison, un savoir-faire et une histoire à partager.

Une histoire de terroir

Quand les jours raccourcissent, le poireau prend une place de choix dans les potagers de Picardie. C’est un légume modeste mais précieux : il supporte la saison froide et se prête aussi bien à une soupe qu’à une tarte généreuse. La flamiche aux poireaux est l’une des façons les plus gourmandes de le mettre à l’honneur.

Sous ce nom coexistent plusieurs préparations du Nord de la France. Certains cuisiniers réalisent une tarte ouverte avec un appareil à la crème et aux œufs ; d’autres ferment la garniture entre deux abaisses de pâte pour obtenir une véritable tourte. La cuisine régionale se transmet souvent

ainsi, par variantes familiales.

Le principe est simple : laisser fondre les poireaux assez longtemps dans le beurre pour qu’ils perdent leur eau, sans les brunir. La garniture doit rester moelleuse ; la pâte, elle, doit être bien dorée. Dans les maisons rurales, c’était une façon de faire un plat complet avec des produits peu coûteux et disponibles au jardin.

Voici une variante familiale de flamiche fermée, facile à partager avec une salade, en respectant l’esprit de ce plat picard.

La recette à refaire chez soi

Pour : 6 personnes · **Préparation :** 30 min · **Cuisson :** 45 à 50 min (poireaux et four)

Ingrédients

- 2 pâtes brisées pur beurre
- 4 beaux poireaux
- 40 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 1 œuf pour dorer la pâte
- Sel, poivre, une pincée de noix de muscade
- Facultatif : une cuillère de farine si les poireaux rendent beaucoup d’eau

Préparation, étape par étape

1. Nettoyez soigneusement les poireaux, fendez les parties épaisses pour ôter le sable, puis émincez les blancs et le vert tendre.
2. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les poireaux, couvrez et laissez étuver à feu doux 15 à 20 minutes, en remuant. Découvrez ensuite pour faire évaporer l’eau résiduelle ; ils ne doivent pas brunir.

3. Salez, poivrez et ajoutez la crème et la muscade. Si la préparation est encore très humide, incorporez un peu de farine. Laissez tiédir : une garniture brûlante ramollirait la pâte.
4. Préchauffez le four à 190 °C. Déroulez une première pâte dans une tourtière, disposez les poireaux et laissez un bord libre pour souder.
5. Recouvrez de la seconde pâte et soudez bien les bords. Percez une petite cheminée centrale pour laisser s’échapper la vapeur. Badigeonnez de l’œuf battu.
6. Enfournez 30 à 35 minutes, jusqu’à ce que la tourte soit uniformément dorée. Attendez 5 minutes avant de découper et servez chaude ou tiède.

Le conseil de la maison

Si vous préférez une tarte ouverte, utilisez une seule pâte et un appareil à base d’œufs, de crème et de lait : c’est une autre version reconnue de la flamiche aux poireaux.

Sources et références

- Gastronomie Hauts-de-France, flamiche aux poireaux (variante ouverte)
- 750g, flamiche aux poireaux de Picardie (variante en tourte)

Photographie illustrative de la spécialité : Bycro / Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0. Image d’archive d’un plat, et non d’un événement du jour.