**Dinantse flamiche**

*Voor het deeg :*

250 gr bloem

4 eieren

1 snuifje zout

1 dl volle melk

50 gr boter

*Voor de vulling :*

150 gr Romedennekaas uit Dinant

(of een andere vette witte kaas)

100 gr boter

4 eieren

**De taartbodem**: zeef de bloem, maak een kuiltje en giet daarin de losgeklopte eieren, de zachte boter en een snuifje zout. Giet er lepelsgewijs de melk bij en kneed tot een soepel deeg. Laat de deegbal een half uurtje afgedekt rusten onder een vochtige doek en kneed opnieuw. Rol het deeg cirkelvormig uit.

**De vulling**: meng de kaas met de losgeklopte eieren en zachte boter tot een homogene massa. Vul er de taartbodem mee.

**Bak af** in 40 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C. Onmiddellijk opdienen.