

Tarte au Maroilles



Ingrédients

pour 6 personnes :

200 g de Maroilles bien affiné
200 g de farine
100 cc de lait
2 œufs
60 g de beurre
10 g de levure de boulanger
1 pincée de sel

- Délayer la levure dans le lait tiède et réserver.
- Préparer la pâte en mélangeant la farine, les œufs, le beurre fondu et le sel.
- Ajouter le lait et la levure, mélanger pour obtenir une consistance souple.
- Couvrir d'un torchon et laisser reposer 1 heure à température ambiante ;
- Préchauffer le four à 150°C, étendre la pâte dans une tourtière beurrée, la garnir de tranches de Maroilles
- Quand la pâte est levée, cuire une quinzaine de minutes.

A déguster en entrée, le soir avec une salade ou en apéritif accompagnée d'un vin liquoreux