

Tarte au Maroilles

15 mn de préparation

40 mn de cuisson

Pour 6 personnes

1 moule à manqué de 20 cm de diamètre

Allumez le four à 180°

Mettez sur le plan de travail :

1 pâte feuilletée

300 gr de Maroilles (non écroûté, c'est ce qui fait le bon goût.....)

3 oeufs entiers

20 cl de crème épaisse

2 càs de fécule

5 cl de bière brune (remplacée par de l'eau gazeuse)

Muscade

Sel, poivre

Quelques lardons (touche personnelle qui n'existe pas dans la vraie)

Déroulez la pâte dans le moule, laissez déborder et pincez le surplus que vous rabattrez sur l'appareil prêt à cuire

Découpez le fromages en tranches et garnissez le fond de pâte que vous aurez piqué à la fourchette auparavant

Dans un cul de poule, délayez la fécule dans la bière (ou l'eau gazeuse)

Ajoutez la crème, les oeufs battus, quelques pincées de muscade

Salez (peu) mais poivrez, ajoutez les lardons

Versez la préparation sur le fromage

Rabattez les bords de la pâte

Glissez dans le four et laissez cuire 40 mn

La pâte va gonfler et se craqueler, c'est bon signe, tout va retomber à la sortie du four !

Encore une fois je regrette qu'on ne mentionne pas (dans les magazines) la taille des moules utilisés !

La 1ère tarte réalisée j'ai suivi à la lettre (moule à tarte) et je me suis retrouvée avec 1 cm d'appareil cuit, perdu dans ce moule démesuré.

J'ai récidivé avec un moule à manqué de 20 cm de diamètre, vous pouvez aller jusqu'à 22 cm mais le résultat y perdra en épaisseur.

Surtout laissez bien la croûte du fromage, mais ce qui fait ce petit goût bien caractéristique sans agressivité.

Accompagnez chaque part d'une salade croquante, de chicons par exemple (ouppps d'endives) et d'un galopin de bière bien fraîche, et vous êtes dans le Nord !