

Tarte au Maroilles, pâte briochée

Ingrédients pour une plaque à biscuit Demarle (environ 33 cm x23)

300 gr de farine

1 sachet de levure de boulanger sèche + 2 càc de sel

15 gr de sucre semoule

25 cl de lait

80 gr de beurre

1 oeuf entier + 1 jaune

350 gr de Maroilles en fines tranches *

Un peu de crème fraîche

Dans un cul de poule, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel

Faites un puits au centre

Mettez le lait à tiédir, laissez fondre le beurre dedans

Dans un autre récipient, battez l'oeuf entier + le jaune

Revenez à vos éléments secs, dans le puits formé, ajoutez les oeufs battus, le lait (dans lequel vous avez fait fondre le beurre) mélangez au fouet, pour lisser la pâte semi-liquide (ne vous inquiétez pas, ça va "pousser" !)

Posez le Flexipat (moule à biscuit avec un petit bord) sur une plaque alu perforée, ou plaque de cuisson si vous n'avez pas l'autre.

Laissez pousser 1 heure, non couvert à température ambiante **

Allumez le four à 200°

Au bout de l'heure, votre pâte est levée, c'est le moment d'y poser les tranches de Maroilles (soyez généreuse) Versez la crème fraîche sur la surface du fromage

Mettez au four, grille du milieu pour 20 mn

** J'ai été obligée de mettre de fines tranches, n'ayant pas assez de Maroilles, mais je conseille de faire des tranches plus épaisses et de les enfoncer un peu dans la pâte, je n'avais que la surface vraiment "fromagée".*

*** En ce moment, je ne laisse pas mes pâtes levées à température ambiante. Je mets mon four à chauffer à 50° puis je l'éteins et je laisse pousser à l'intérieur, ça va nettement plus vite.*