***Tarte soufflée au maroilles***

***Ingrédients***

250g de pâte feuilletée

200g de maroilles

200g de ricotta

3 blancs d’œufs

50g de crème fraîche épaisse

1 cuil à café rase de thym séché

sel, poivre

Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez la ricotta et la crème fraîche, grattez la croûte du maroilles, coupez-le en petits morceaux et écrasez-les à la fourchette.

Mélangez la ricotta et le maroilles écrasé et fouettez-le énergiquement (un petit coup de mixeur peut être nécessaire), salez, poivrez.

Montez les blancs en neige ferme puis incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Déposez la pâte feuilleté dans un plat à tarte chemisé ou huilé, piquez-la et versez la préparation au maroilles sur la pâte. Parsemez de thym séché et enfourné à 160°C pendant 30 à 40 minutes selon votre four