Tourte au Maroilles

**Ingrédients**

2 pâtes feuilletées épaisses

300 g de Maroilles

1 oignon

2 pommes de terre

1 œuf (+1 jaune pour la dorure)

3 c à soupe de crème fraîche épaisse.

1 larme d’huile d’olive

Cumin en poudre et graines de cumin

Sel, poivre

**Préparation**

Eplucher et laver les pommes de terre. Les détailler en fines tranches.

Mettre à chauffer l’huile d’olive dans une poêle et quand elle est chaude faire revenir l’oignon et les pommes de terre pendant quelques minutes.. Puis, ajouter une tasse à café d’eau et cuire à couvert pendant 30 min en remuant régulièrement (si besoin rajouter un peu d’eau). Saler légèrement, poivrer et laisser tiédir.

Battre l’œuf entier avec la crème fraîche.

**Préchauffage four à 200 °C (th : 6-7)**

Placer un papier de cuisson dans un plat à tarte et déposer une pâte feuilletée. Etaler pommes de terre et oignon dans le plat. Verser le mélange œuf et crème fraîche . Poser dessus des tranches de Maroilles et saupoudrer d’un peu de poudre de cumin. Placer la seconde pâte feuilletée. Je découpe le surplus de pâte avec le rouleau à pâtisserie que je fais glisser sur les bords en appuyant comme ça pas besoin de mouiller les bords. Puis souder les bords en appuyant avec le pouce. Dorer le dessus et faire des entailles sans couper la pâte. Parsemer de quelques graines de cumin et enfourner pour 20 min

Source : Source Cuisine gourmande de Carmencita