

TARTE AUX ENDIVES ET MAROILLES

Pour 6 personnes:

- 3 Endives
- 200gr de Maroilles
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- Sucre en poudre,
- Muscade, sel, poivre.

Coupez les endives en rondelles, faites les étuver à couvert dans une cocotte avec le beurre, et une pincée de sucre semoule, pendant 10 à 15 mn à feu doux. Allumez le four à 180° (Th 6), déroulez la pâte et garnissez un moule à tarte, piquer le fond et faite cuire « *à blanc* » pendant 10 mn.

Grattez légèrement la croûte du Maroilles, coupez le en tranches minces, puis réservez en 2, disposez les autres sur la pâte, étalez les endives dessus, bâtez les œufs avec la crème, 2 pincées de muscade, sel et poivre, versez cette préparation sur la tarte, enfournez et laissez cuire 35 mn.

Émiettez le reste de *Maroilles* sur la tarte 10 à 15 mn avant la fin de cuisson.

