

TARTE AU MAROILLES

Pâte brisée

- 150gr de farine
- 75 gr de beurre
- 50 gr d'eau froide
- une pincée de sel.



Déroulement

1. Mélanger l'ensemble des ingrédients,
2. Faire une boule avec la pâte et la laisser reposer 1 heure au frais.
3. Etaler la pâte, la déposer sur une tourtière, la piquer avec une fourchette pour qu'elle ne gonfle pas.

Garniture

220gr de maroilles

1 œuf ,25 cl de crème fraîche, poivre.

Déroulement

1. Préchauffer le four à 200°
2. Couper le maroilles en tranches fines, les déposer sur la pâte uniformément. Battre l'œuf avec la crème ajouter sel et poivre. Verser le mélange sur la tarte, mettre au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée et le fromage fondu. Sortir la tarte du four, la laisser tiédir sur une grille. La servir accompagnée d'une salade verte.

VAISON ACCUEIL. Atelier du 22 octobre 2025.

Recette Josée. Cuisinée par Josée.