

TARTE AU MAROILLES

Septembre 2011 (Actualisé en juillet 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 1 demi-marouilles AOP (375 g)
- ★ 4 œufs
- ★ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ★ 2 pincées de noix de muscade moulue
- ★ 1 demi-cuillère à café d'origan
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Moule à tarte, Bol, Jatte, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile


Coût (indicatif) : 6,65 € (soit 1,11 € par personne)



Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Préchauffer le four sur thermostat 6/7 (200°C) durant 10 minutes. Couper le marouilles en tranches de 5 mm d'épaisseur, ôter la croûte. Casser les œufs un par un dans un bol, les verser dans une jatte, ajouter la crème fraîche, la muscade, l'origan, saler peu, poivrer largement et fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Étaler la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier sulfurisé. Éliminer le surplus de papier, rabattre éventuellement les bords de la pâte, piquer le fond avec une fourchette, déposer les lamelles de fromage, recouvrir avec l'appareil aux œufs et mettre au four pour 30 minutes. Servir bien chaud avec une salade d'endives aux noix.

 Le **marouilles** est un fromage au lait de vache, de forme carrée, à pâte molle, à croûte lavée de couleur orangée, au goût corsé, fabriqué dans le Nord, en Artois et dans les Flandres.

Boisson :

Un Alsace Gewurztraminer servi à 10°C ou un Morgon servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.