

## Tarte soufflée au maroilles

Pour un cercle haut de 22 cm de diamètre:

### *Pour la pâte:*

- 200 g de farine
- 40 g de son de blé Farin'Up
- 110 g de beurre froid
- 1 bonne pincée de sel
- 3 cs d'eau froide

### *Pour la garniture:*

- 200 g de maroilles
- 200 g de ricotta
- 50 g de crème épaisse
- 3 oeufs
- 1 cs de sucre glace (pas mis)
- 1 cs de sucre roux (oublié!)
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel, poivre



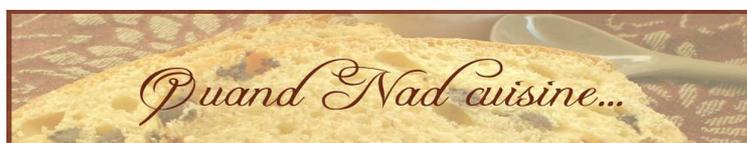
**Préparer la pâte:** placer la farine, le beurre et le sel dans le bol du kitchenaid. Mélanger avec la feuille jusqu'à ce que l'ensemble soit friable. Ajouter alors l'eau tout en continuant de mélanger. Lorsque la pâte forme une boule, arrêter le robot et placer la pâte filmée au réfrigérateur pendant au moins 1h.

Préchauffer le four à 160°.

Déposer le cercle sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson (ou de papier sulfurisé). Étaler la pâte et en tapisser le cercle en remontant bien le long des parois (si vous n'avez pas de cercle, utilisez de préférence un moule à charnières. Replacer au frais en attendant de **préparer la garniture**.

Mélanger la ricotta et la crème Gratter un peu la croûte du maroilles et le tailler en dés. L'écraser avec une fourchette et l'ajouter au mélange ricotta-crème. Fouetter énergiquement. Assaisonner de noix de muscade, sel et poivre.

Séparer les jaunes des blancs d'oeuf et ajouter les premiers dans la préparation au fromage. Monter les blancs en neige ferme en y ajoutant le sucre glace lorsque les blancs commencent à prendre (je ne l'ai pas fait, j'ai juste ajouté une pincée de sel dans mes blancs avant de les battre). Les incorporer délicatement dans la préparation au fromage. Verser le tout sur le fond de tarte et saupoudrer de sucre roux (pas fait non plus). Enfourner et laisser cuire 30 à 40 min: bien surveiller la cuisson pour ne pas laisser brûler le dessus. Personnellement, j'ai laissé cuire 35 min, puis découlé ma tarte avant de la regliser au four pour 5 min. C'était parfait. Servir aussitôt avec une salade.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>