

La Tarte au Maroilles



Ingrédients:

150g de farine

1/2 sachet de levure de boulanger type "briochin"

1 cuil à café de sel

8g de sucre

150ml de lait

1 oeuf

40g de beurre

200g de Maroilles

Préparation:

- Mettre la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Délayer la levure dans le lait tiédi. Verser le lait avec la levure et l'oeuf entier sur la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer le beurre fondu.
- Beurrer une tourtière. Verser la pâte et lisser à la spatule puis laisser lever à température ambiante pendant une heure.
- Couper le Maroilles en fines lamelles puis le répartir sur la pâte. Poivrer.
- Enfourner à four préchauffé à 190°C pendant 25 minutes environ.