



La tarte au Maroilles



UNE RECETTE PROPOSÉE PAR LA RÉGION HAUTS DE FRANCE

Ingrédients

La pâte briochée

- Farine de force : 1000 g
- Sel : 18 g
- Sucre : 100 g
- Levure : 40 g
- Eau : 200 g
- Lait : 200 g
- Œufs : 200 g
- Beurre : 200 g

La garniture

- Crème épaisse ou petit suisse
120 g
- Tranches de Maroilles: 220 g
- Emmental râpé : 70 g

Préparation

- **Pétrissage** : (batteur)
1ère vitesse : 4 minutes
2ème vitesse : 5 minutes
Incorporer le beurre puis pétrir à nouveau 5 minutes en 2ème vitesse.
- **Pointage en masse** : 1 h
Détente : 30 minutes
- **Façonnage** : A l'aide de 250 g de pâte fonder un cercle à tarte de 24 cm de diamètre.
- **Garniture** : Déposer la crème puis les tranches de Maroilles et parsemer d'emmental râpé.
- **Apprêt**: 30 à 45 minutes
- **Cuisson** : Enfourner dans un four à 175 c° pendant 20 minutes environ.

LE MAROILLES EST UN FROMAGE AU LAIT CRU DE VACHE À PÂTE MOLLE ET CROÛTE LAVÉE.