

Tarte au Maroilles

dans la cuisine de Tell ...



Pour 6 personnes
Préparation : 10 min
Levée : 1 h
Cuisson : 20 à 30 min



Les Courses

200 g de farine ♥ 50 g de beurre ♥ 1 sachet de levure boulangère ♥ 1 œufs
1 tasse de lait tiède ♥ sel ♥ 1/4 de Maroilles ♥ 1 cs de crème fraîche



Le matériel

1 robot
1 moule à tarte



La Préparation

Mélangez la levure dans le lait tiède. Mélangez délicatement à la farine, le lait-levure et le beurre fondu puis l'œuf et le sel.

Étalez la pâte dans la tourtière et laissez lever 1 heure dans un endroit tiède puis garnissez là selon vos envies.

Préchauffez votre four à 200°.

Tapissez là pâte de fines tranches de maroilles et d'une cs de crème fraîche.

Poivrez et faites cuire au four.
