



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2013

Tarte au MAROILLES

Les ingrédients :

Pour la pâte brisée maison :

- 200 grs de farine - 100 Grs de beurre - 2 pincée de sel - 60 Grs de lait

- Pour l'appareil à tarte :

- 150 Centilitres de crème liquide - 1 œuf

- 2 cuillères à soupe de moutarde

- 4 belles tranches de Maroilles

- 1 tomate- 1 courgette

- Basilic - Sel, poivre

La réalisation :

1 - Pour la pâte, sabler la farine et le beurre du bout des doigts ou avec la feuille de votre robot. Ajoutez le sel puis le lait et pétrir afin d'obtenir une boule homogène. Étaler entre 2 feuilles de film plastique et laisser reposer 15 min au congélateur, juste le temps de préparer votre appareil à tarte et de faire un brin de toilette à votre cuisine.

2 - Pour l'appareil : Dans un grand bol, déposer la moutarde, l'oeuf et la crème puis battre le mélange. Ajouter le sel et le poivre, réserver. Laver et couper les légumes en rondelles pas trop épaisses et les mettre dans une assiettes.

3 - Foncer un moule à tarte avec votre pâte brisée étalée et revenue à température ambiante, y disposer les légumes puis les couvrir avec l'appareil à tarte.

4 - Couvrir avec les tranches de Maroilles et compléter avec le basilic.

5 - Cuire 30mn à 180°C ou Th. 6 et déguster chaud ou froid.

