

# Tarte fine au Maroilles et pignons

## Ingrédients:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 échalotes
- ½ verre doseur d'huile d'olives (50 ml)
- 200 g de Maroilles
- des pignons de pin
- 1 à 2 tours de poivre du moulin
- de la ciboulette

Préchauffer le four à 200 °C.

Placer la toile Silpat® sur la plaque perforée.

Peler les échalotes, hacher 10 sec/ vit 7 au Cook'in®.

Ajouter l'huile et faire suer 3 min/100°C/vit 2.

Pendant ce temps, couper le Maroilles en lamelles.

Dérouler la pâte feuilletée sur une toile Silpat®.

Répartir les échalotes revenues, saler et poivrer.

Puis couvrir avec les lamelles de Maroilles.





Parsemer de pignons et de ciboulette.

Enfournez pour 15 min environ, en surveillant la cuisson.

Laissez légèrement tiédir avant de servir.

Un délice rapide et simple comme on les aime...

Pour les oignons au Cook'in®

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO OU 
	Echalotes	10 sec		7	
	Huile d'olives	3 min	100°C	2	

**Autour de ma table** : [www.autourdematable.com](http://www.autourdematable.com)