



*Le meilleur pour votre famille*


## **Tarte au Maroilles**



### **Ingrédients**

50 g de lait  
200 g de crème fraîche  
20 g de levure de boulanger  
2 c à café de sucre  
100 g de beurre  
3 œufs  
350 g de farine  
sel poivre  
1 maroilles (environ 700 g)

### **Préparation**

Mettre dans le  le lait, 100 g de crème fraîche, la levure émiettée et le sucre, régler "**1 min / 37° / vit 3**".

Ajouter le beurre, les œufs, la farine et 1/2 c à c de sel, régler **2 min / épi**.  
Étaler la pâte avec la spatule dans 2 plats à tarte et laisser lever **1h**.

**15 min** avant la fin du temps de levage, préchauffer le four à 180 °.  
Retirer la peau du maroilles et le couper en lamelles.

Recouvrir les pâtes levées de la crème fraîche restante, puis du maroilles et poivrer.  
Enfourner **20 min à 180°**.



Thermomix