Tarte, Tourte ou flamiche au maroilles

la tarte au maroilles s'appelle parfois tourte ou flamiche

Difficulté	Temps de préparation	Coût	Temps de cuisson
1/5	1/5	1/5	25 mn

Ingrédients pour une tourte de huit parts:

La pâte:

300 gr de farine
1 sachet de levure fraîche (ou 1 cube de levure du boulanger)
1 c à café de sel
Un peu de lait tiède ou d'eau pour faire fondre la levure

La garniture:

400 gr de maroilles
6 c à soupe de crème épaisse
Sel et poivre

La recette:

1 Dans un saladier, déposer la farine, former un puits et ajouter au centre le sel, la levure mise à fondre dans un peu de lait ou d'eau tiède, ajouter de l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte moelleuse et bien homogène. Former une boule et laisser pousser "gonfler" 1 heure à température ambiante.

2 Etaler la pâte sur une surface farinée et la déposer dans une tourtière huilée.

3 Préchauffer le four à 180° th 6

4 Couvrir la pâte de la moitié de la crème, saler légèrement et poivrer, ajouter le maroilles en tranches fines, verser dessus le reste de crème et enfourner pour 25mn en surveillant la cuisson.

Servir avec de jeunes pousses de salade.

Les conseils du sommelier:

Une bière du Nord ou un vin blanc sec d'Alsace!!

NOTES :.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....