

TARTE AUX POIREAUX ET AU MAROILLES

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 200°.
- Laver et couper les poireaux en morceaux de 1 cm.
- Éplucher et émincer l'oignon
- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans le beurre, à feu moyen.
- Y ajouter les poireaux, la muscade, la cannelle, le gingembre, sel et poivre du moulin.
- Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn.
- Étaler la pâte feuilletée et en garnir un moule à tarte de 24 cm.
- Piquer le fond de tarte de toutes parts avec une fourchette.
- Tapisser le fond avec la cassonade.
- Recouvrir avec la préparation aux poireaux.
- Disposer au dessus le Maroilles découpés en tranches fines.
- Battre les œufs dans un saladier. Y ajouter le lait et la crème fraîche. Saler.
- Verser cette préparation sur la tarte et enfourner à 200° pendant 30 à 35 mn.
- Servir chaud accompagné d'une salade.

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 250 g de feuilletage
- 200 g de Maroilles
- 20 cl de crème fraîche
- 1 dl de bière
- 2 œufs
- 2 c. à soupe de cassonade brune
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 2 pincées de gingembre en poudre
- 25 g de beurre
- sel, poivre du moulin

Le Maroilles tire ses quartiers de noblesses de ceux qui le goûtèrent : Philippe Auguste, François 1er, Charles Quint, Henri 4, Turanne... étaient tous de grands amateurs de Maroilles.

