

TARTE AU MAROILLES



Ingrédients (pour une tarte de 28 cm) :

1 Maroilles (environ 300 g)
150-200 g de lardons
2 pommes en dés (Granny...)
2 œufs battus
20 cl de crème fraîche
1 fond de pâte feuilletée

- Mettre sur le fond de pâte feuilleté les dés de pommes, les lardons et le Maroilles coupé en lamelles.
- Mélangez les œufs et la crème fraîche, poivrez légèrement et versez l'appareil sur le fond de pâte.
- Laissez cuire 30-35 minutes à 180°C.

Servir cette tarte froide ou tiède avec des chicons en salade et un bonne bière pour rester dans l'esprit du Nord.