

# Tarte au Maroilles

## Pâte levée :

- Pour 2 tartes :
  - 400 g de farine
  - 2 œufs
  - 1/2 paquet de levure de boulangerie (fraîche si possible ; la levure lyophilisée peut convenir aussi)
  - 1 bol de lait (environ 250g)
  - 12 cl d'huile (valeur de 1 petit pot de yaourt)
  - 1 pincée de sel
- Délayer à part la levure avec un peu de lait ; mélanger tous les ingrédients et mettre la préparation au frigo 12 heures si possible, afin que la pâte lève une première fois.
- Deux heures avant la cuisson, sortir la pâte du frigo et la battre à la main. La consistance de la pâte doit être élastique. Si elle est trop liquide, rajouter de la farine. Si elle est trop épaisse, rajouter du lait.
- Étendre la pâte à la main sur des platines beurrées au préalable.

## Flamiche (Tarte au maroilles)

- 1 petit Maroilles par tarte ("1/4 maroilles" soit 250g ; de préférence à 45% de MG : les marques les plus connues sont Lesire ou Fauquet)
- Couper le maroilles en lamelles que l'on dépose "en rond" sur la pâte
- Laisser la pâte lever une seconde fois à la chaleur de la pièce pendant 2 heures environ.
- Faire cuire à 200° pendant 20 minutes.
- Servir en parsemant de parcelles de beurre salé...

Si on est pressé, il n'est pas nécessaire de faire monter la pâte une première fois au frigo (dans ce cas, la pâte est moins légère et on peut mettre le lait à tiédir avant de le mélanger à la levure afin que la pâte lève plus vite).

## Saucisson lyonnais

La pâte peut servir pour la confection du saucisson en croûte.

Dans ce cas, la pâte doit être un peu plus solide. Elle entoure le saucisson déjà cuit et refroidi et elle lève puis est cuite de la même façon que précédemment

## Tartes aux fruits

La pâte peut servir à la préparation de tartes aux fruits, et spécialement si l'on est du Nord, à la préparation de la tarte à la rhubarbe ou de **la tarte aux prunes**.

Dans ce cas, on peut ajouter un peu de sucre dans la pâte.

Le maroilles est remplacé par des tronçons de rhubarbe ou des demi-quetsches.

Après la cuisson, on verse sur la tarte un mélange de cassonade (vergeoise brune béghin-say) et de crème fraîche.

Pour en savoir plus sur le fromage de Maroilles, visiter ce site :

<http://www.univ-lille1.fr/eudil/lillefr/maroil.htm>