Tarte aux Maroilles de Grand-Mère Chti

Préparation :1h Cuisson : 15 min à 30 min

Pour la pâte levée
20g de levure
1/2 verre de lait
100g de beurre
1 c à s de sucre
1œuf (50g)
200g de farine
1 pincée de sel

Pour la garniture
1 oeuf
2 c à s de crème fraîche
1 maroilles

Préparation :

Mettre le sucre et la levure dans le lait, réserver.

Dans un saladier , faire fondre le beurre, y ajouter 1 œuf, une pincée de sel et la préparation contenant la levure qui doit être parfaitement dissoute. Mélanger tout en incorporant la farine.

Etalez la pâte ainsi obtenue dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné, laisser reposer 1 heure afin que la pâte lève.

Découpez le maroilles en lamelles et le disposer sur la pâte. Mélanger la crème fraîche avec 1 œuf et verser sur la préparation.

Faire cuire au four 180°-200° jusqu’à ce que la pâte soit cuite et dorée.

Déguster chaude chaude.