

LE
BISTRONOME

&



323 av. du président Hoover
Lille

463 av. du président Hoover
Lille
03 20 88 11 13

RECETTE DU NORD

SQUARÉMENT GOURMANDE



par le Chef
Stéphane HUYLEBROECK
et son épouse Coralie

en partenariat avec



SQUARE HABITAT
CRÉDIT AGRICOLE

1^{er} réseau d'agences immobilières du Nord et du Pas-de-Calais*



LA SQUARTE AU MAROILLES



4/5 personnes



Facile



25 min

LE CONSEIL DU CHEF

- Utilisez un maroilles fermier d'Etroeungt (ferme des Bahardes), disponible au restaurant.
- Utilisez une pâte levée ou à pizza, c'est un vrai plus.
- Vous pouvez ajouter une fondue d'endives dans la tarte.

INGREDIENTS

- 1 pâte levée ou brisée
- 300 g de maroilles fermier
- 30 cl de crème
- 1 œuf
- sel, poivre

PREPARATION

- 1/ Préchauffer le four à 200°.
- 2/ Dans un moule à tarte, étaler la pâte sur du papier sulfurisé spécial cuisson.
- 3/ Mélanger l'œuf et la crème.
- 4/ Ajouter une légère touche de sel et de poivre.
- 5/ Couper le maroilles en tranches et les étaler sur la pâte.
- 6/ Verser le mélange œuf/crème dessus.
- 7/ Enfourner et laisser cuire 25 minutes.