

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes
 Temps de préparation 20 minutes
 Temps de cuisson 30 minutes

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Grattez la croûte du maroilles.

Ecrasez-le à l'aide d'une fourchette, puis ajoutez la bière, la crème fraîche et les oeufs entiers.

Mélangez bien, poivrez et salez très peu, ou même pas du tout selon votre goût, car il faut savoir que le maroilles chaud donne une impression gustative salée.

Déroulez la pâte dans un moule à tarte (en conservant le papier sulfurisé), piquer le fond avec une fourchette.

Ajoutez la préparation et enfournez pour 30 minutes environ.

Servez chaud ou tiède, accompagnée d'une salade verte bien relevée.

Source

L'Internaute, recette proposée par Valérie Barbillon

commentaires

Le maroilles est le plus fin des fromages forts.

Il tient son nom du village de Maroilles (département du nord).

Ce fromage est élaboré avec du lait de vache, il fait partie des fromages à pâte molle et croûte lavée rouge-orangée, son goût corsé est atténué par la cuisson.

Les recettes à base de maroilles, sont variées, surprenantes et originales.

Ajouter un commentaire



TARTE AU MAROILLES (du

ch'nord)



Ingrédients

1 pâte brisée
 1/2 maroilles fermier
 1 dl de bière brune
 ou blonde
 2dl de crème fraîche
 2 oeufs entiers
 sel/poivre

