

# Tarte aux Poireaux et au Maroilles

Préparation : 35 min

Cuisson : 35 min

Personnes : 6 à 8

## Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 200g de Maroilles
- 1 oignon
- 2 c. à soupe de cassonade brune
- 2 poireaux
- 2 œufs
- 20cl de crème fraîche
- 10cl de lait
- 25g de beurre
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 2 pincées de gingembre en poudre
- sel, poivre, muscade

## Préparation :

Préchauffer le four Th 7.

Laver et couper les poireaux en morceaux de 1 cm. Eplucher et émincer l'oignon. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans le beurre, à feu moyen. Y ajouter les poireaux, la muscade, la cannelle, le gingembre, sel et poivre du moulin. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.

Etaler la pâte feuilletée et en garnir un moule à tarte de 24 cm. Piquer à la fourchette toute la surface du fond de tarte. Tapisser le fond avec la cassonade. Recouvrir avec la préparation aux poireaux. Disposer au dessus le Maroilles découpés en tranches fines.

Battre les œufs dans un saladier. Y ajouter le lait et la crème fraîche. Saler.

Verser cette préparation sur la tarte et enfourner à 200°C pendant 30 à 35 minutes.

**Suggestion :** Servir chaud, accompagner d'une salade et d'une bière blonde légère et parfumée.