



## INGRÉDIENTS

- 250 g de feuilletage
- 200 g de Maroilles
- 20 cl de crème fraîche
- 1 dl de bière
- 2 oeufs
- 2 c. à soupe de cassonade brune
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- 2 pincées de cannelle en poudre
- 2 pincées de gingembre en poudre
- 25 g de beurre
- sel, poivre du moulin

## TARTE AUX POIREAUX ET AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **25 minutes**

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Laver et couper les poireaux en morceaux de 1 cm.
3. Éplucher et émincer l'oignon.
4. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans le beurre, à feu moyen.
5. Y ajouter les poireaux, la muscade, la cannelle, le gingembre, sel et poivre du moulin.
6. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn.
7. Étaler la pâte feuilletée et en garnir un moule à tarte de 24cm.
8. Piquer le fond de tarte de toutes parts avec une fourchette.
9. Tapisser le fond avec la cassonade.
10. Recouvrir avec la préparation aux poireaux.
11. Disposer au dessus le Maroilles découpés en tranches fines.
12. Battre les oeufs dans un saladier. Y ajouter le lait et la crème fraîche. Saler.
13. Verser cette préparation sur la tarte et enfourner à 200° pendant 30 à 35 mn.
14. Servir chaud accompagné d'une salade.