



INGRÉDIENTS

- 1/2 Maroilles (380 g)
- 200 g de farine
- 1 tasse à café de lait tiède
- 2 oeufs
- 10 g de levure de boulanger
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel

FLAMICHE AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **5 minutes**

Temps de cuisson : **20 minutes**

PRÉPARATION

1. Délayer une pâte levée en mélangeant les deux oeufs à la farine.
2. Ajouter le beurre fondu.
3. Battre et ajouter la levure dans le lait tiède.
4. Étendre la pâte dans une tourtière beurrée, laisser monter pendant une heure à température ambiante.
5. Quand la pâte est levée, la garnir complètement de fines tranches de Maroilles.
6. Mettre à four chaud.