

## **Tarte au Maroilles**

### Ingrédients pour 4 personnes

- Une pâte levée (pâte à pizza ou à pain) (exemple : « francine pâte à pizza » et la laisser lever )
- Un petit pot de crème fraîche épaisse (20cl)
- un jaune d'œuf
- Paprika
- Un maroilles (ou deux petits) selon la taille de la pâte

### Préparation

Gratter la croûte du fromage (ne pas la retirer).  
Le couper en tranches fines que l'on dépose sur la pâte pour la recouvrir.

Ajouter de la crème fraîche mélangé à un jaune d'œuf, sur le fromage.

Ajouter un peu de paprika.

Faire cuire environ 10 mn à four bien chaud (th 8/ 240°)