

Tarte d'endives au Maroilles

Créé au Xe siècle par un moine de l'Abbaye de Maroilles, ce fromage est fabriqué en Thiérache, zone d'Appellation d'Origine Contrôlée, à cheval sur les départements du Nord et de l'Aisne. Il est considéré comme le roi des fromages du Nord, et présenté comme le plus fin des fromages forts. La fabrication du Maroilles a lieu dans une cave humide, où il est affiné pendant 3 à 5 semaines selon le format, au cours desquelles il est brossé et lavé à l'eau salée. Il s'agit d'une opération importante qui va conditionner la qualité du fromage et lui donner sa magnifique couleur orangée naturelle, sa saveur originale et ses arômes spécifiques. Les palais délicats pourront également l'apprécier en achetant des petits formats qui sont généralement plus doux. La tarte au maroilles est une recette parfaite très appréciée pour déguster ce fromage. Le Maroilles a une forme carrée de 13 cm de côté et 6 cm d'épaisseur. C'est un fromage au lait cru de vache à pâte molle et croûte lavée.

L'endive est issue d'une chicorée sauvage aux racines persistantes. C'est un légume neuf ! Sa culture n'a été mise au point qu'en 1850 par le jardinier-chef de la Société d'Horticulture belge, un certain M. Bréziers. En cave et pendant l'hiver, il serre de petits monticules de terre autour de quelques pieds de chicorée sauvage. Quelques semaines plus tard, il obtient une salade en forme de fuseau, avec de larges feuilles pâles : la chicorée dite witloof (ou feuille blanche en flamand) est née !

Ingrédients

40 g de beurre
2 endives
1 cuillerée à café de sucre
1 cuillerée à café de sel
300 g de pâte brisée
200 g de Maroilles Fauquet
3 oeufs
200 g de crème fraîche liquide



Étapes

Dans une sauteuse, faire revenir à feu vif les 2 endives émincées dans le beurre, saupoudrer de sucre et de sel.

Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée.

Ajouter les endives. Recouvrir avec le Maroilles coupé en dés, puis verser trois oeufs battus avec 200 g de crème fraîche épaisse.

Saler et poivrer généreusement.

Enfourner 35 minutes thermostat 7 (210°C)

Servir tiède avec une salade verte.

