

Maroilles en Goyère Valenciennoise



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

35 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 250 g [Maroilles](#) affiné

250 g maroilles blanc

250 g pâte levée

3 oeufs

50 g crème

50 g beurre salé

sel, poivre

Préparation

Préparez une pâte levée. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Ecroûtez les fromages. Sur la planche farinée, étalez la pâte levée à 1,5 cm d'épaisseur. Formez une abaisse à la dimension de la tourtière. Foncez la tourtière beurrée. Piquez-la fond. Battez les blancs en neige. Passez le fromage au tamis dans une terrine. Incorporez les jaunes d'oeufs, la crème. Assaisonnez. Triturez avec précaution pour former une pâte lisse. Incorporez les blancs d'oeufs au fouet en soulevant. Garnissez la tourtière. Enfourez 25 minutes à 240°. Au sortir du four, disposez des flocons de beurre sur la surface de la goyère. Servez chaud.