

*Soy originario del norte de Francia.
Propongo, así pues, la receta de:*

LA TARTA CON MAROILLES.

Los ingredientes son:

- *trescientos gramos de masa de hojaldre*
- *cinco huevos*
- *una nuez moscada*
- *cuatrocientos gramos de Maroilles*
- *diez a veinte centilitros de cerveza negra*
- *cuatro cucharadas soperas de nata.*

La receta es para ocho personas.

Tiempo de preparación: quince minutos.

Tiempo de cocción: de treinta a treinta y cinco minutos.

Untar la masa en la fuente.

Rascar la corteza del queso, cortar en grandes lonchas y poner encima de la masa.

Batir los huevos en tortilla con la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada.

Añadir la cerveza negra batiendo.

Poner la mezcla encima del Maroilles

Hornear la tarta en el horno, a doscientos grados, durante treinta a treinta y cinco minutos.

Servir con una ensalada y beber una cerveza negra o ambarina.

¡Buen provecho !

*Receta de
Hervé*

