

*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*

