



**INGREDIENTS :** pour 4 personnes

**Pâte feuilletée :**

- 200 g de farine
- 100 g d'eau
- 150 g de beurre

**Garniture**

- 10 g de beurre
- 2 poires
- 1/2 citron
- 1/2 maroilles
- 1 c. à c. de cumin
- sel, poivre

**MATÉRIEL :**

- 1 cercle en fer étamé
- 1 couteau
- 1 cuillère à café
- 1 passoire
- 1 plaque à pâtisserie

**ASTUCES :**

On peut utiliser des poires au sirop

Tarte au maroilles et aux  
poires

**RECETTE :**

1. Préchauffez le four à 180° (th. 6)
2. Réaliser une pâte feuilletée  
(technique de réalisation voir annexe)
3. Abaissez la pâte feuilletée sur une plaque à  
pâtisserie antiadhésive très légèrement beurrée.
4. Posez dessus le cercle,  
détourez la pâte avec la pointe d'un couteau.
5. Pelez les poires, ôtez le coeur, coupez-les en  
lamelles fines. Citronnez-les.
6. Réservez.
7. Ecroûtez le fromage.
8. Tranchez-le en lamelles.
9. Sur le rond de pâte feuilletée, intercalez les  
tranches de poire et les lamelles de maroilles.
10. Salez, poivrez.
11. Enfournez à four chaud pendant 10 min.
12. Saupoudrez de cumin. Servez

