

# Tarte poires-maroilles

◆ Difficulté : Facile

◆ Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

## Ingédients :

- ◆ 1 rouleau de pâte feuilletée
- ◆ 6 demi-poires au sirop
- ◆ 1 maroilles
- ◆ 1 cuil à café de cumin (facultatif)

## Préparation :

Egouttez vos poires quelques minutes  
Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Déroulez la pâte et garnissez-en un moule à tarte  
(n'oubliez pas de beurrer votre moule)

Piquez la pâte avec une fourchette.

Coupez les poires en tranches et garnissez-en le fond de pâte.

Parsemez alors de cumin

Coupez le maroilles en tranches puis déposez-les sur les poires.

Glissez le plat au four et laissez cuire 25 min environ, jusqu'à ce que le bord de la pâte et la surface de la tarte soient blonds.

Laissez reposer la tarte 10 min puis dégustez.

*Recettes de Céline*  
**Bon appétit à toutes & tous !!**