

Flamiche au Maroilles



Type de plat : **entrée chaude**
Nb de personne : **X**
Difficulté : **X**
Coût : **X**
Préparation : **X**
Cuisson : **X**
Temps total : **X**



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Le Maroilles

INGRÉDIENTS

- Maroilles (350 g)
- farine (250 g)
- lait tiède (1 tasse)
- œuf (1)
- levure de boulanger (10 g)
- beurre (30 g)
- sel (1 pincée)

PRÉPARATION :

- Faire une pâte levée en mélangeant la farine, la levure délayée dans le lait, le beurre fondu, l'œuf entier et le sel
- Etaler la pâte sur une tourtière beurrée et laisser monter pendant une heure ou deux dans un endroit tiède
- Quand la pâte est levée, la garnir complètement de fines tranches de Maroilles et cuire à four chaud pendant 25 mn environ

La recette est proposée par le restaurant :
LA PEN'TIERE Ville à Avesnelles

le saviez-vous ?

Le Maroilles aurait été inventé en 960 par les moines de l'abbaye de Maroilles. Une antique ordonnance prescrivait aux habitants des villages de Saint-Hubert (Marbaix, Taisnières en Thiérache, Noyelles, Maroilles) de convertir le lait de leurs bêtes en fromages le jour de la Saint Jean-Baptiste (24 juin) pour les remettre aux commis de l'abbaye de Maroilles le jour de la Saint-Rémy (1er octobre) soit près de cent jours après. "La merveille de Maroilles", comme on l'appelait jadis, était particulièrement appréciée par Charles Quint, mais également Philippe Auguste, Louis VI et François 1er. **Le parfum viril et puissant de ce fromage des rois lui vaut d'être qualifié de plus fin des fromages forts.** Cela en fait l'un des plus anciens fromages français.