**Goyère**

Ingrédients

250 gr de farine

125 gr de beurre

300 gr de maroilles

150 gr de fromage frais égoutté **j’ai remplacé par de la crème fraîche comme suggéré dans la recette**

2 gros oeufs

sel et poivre **aux baies**

Préparer la pâte brisée avec la farine, le beurre, deux pincées de sel et un peu d’eau froide pour amalgamer **pour ma part au TM fonction épi pendant 30 secondes puis 10 secondes sens inverse vitesse 2 je pense avoir mis 60 ml d’eau**

Abaisser la pâte et en garniture un moule à tarte

Piquer le fond et réserver au frais

Enlever la croûte au maroilles et le couper en petits morceaux

Mélanger la crème ou fromage avec les oeufs, saler et poivrer

Garnir la tarte avec les morceaux de maroilles et y verser la préparation précédente

Cuire four chaud 210° pendant 20 mn

Sortir la tarte et y répartir 50 gr de beurre coupé en morceaux

Enfourner une dizaine de minutes supplémentaires

