

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

Si, pour vos invités, le mot moelleux est associé automatiquement à chocolat, ça va en déconcerter plus d'uns.

Par contre les amateurs de Maroilles seront enchantés de cette recette. Ça ressemble un peu à la tarte au Maroilles mais c'est beaucoup plus rapide et très simple à préparer. Pas de pâte qui doit lever quelques heures, mais un mélange qui se fait à la minute et se cuit de suite.

Le papier cuisson est indispensable pour la cuisson. J'utilise des moules individuelles circulaires que je couvre avec un carré de papier cuisson, ce qui facilite le service. Vous pouvez également le servir en apéritif en mini-bouchées ou faire une tarte plus grande. Dans ce cas, il faut découper le Maroilles en cubes d'un bon centimètre et les répartir sur la surface de la tarte.

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes

Bon marché - Très facile - Toute l'année



**Pour : 8 personnes**

Maroilles : 1/2

Œufs : 3

Farine : 120 g

Lait : 20 cl

Levure : 1 cuillère à café

Sel, poivre

Papier cuisson

## Conseil

*Choisir un Maroilles fermier assez fait, l'odeur forte disparaît (partiellement) à la cuisson.  
Soyez vigilant sur le mélange œufs, lait, farine qui doit être bien lisse.  
Le papier cuisson évite de beurrer les moules. Et c'est pratique au moment du service.*

- 1 - Préchauffer votre four à 190°C.  
Préparer les moules. Couvrir largement d'un carré de papier cuisson, ce sera plus simple à démouler.  
Séparer les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un grand saladier, les jaunes dans un grand bol.  
Mettre une pincée de sel dans les blancs. Commencer à les battre pour les monter bien ferme.
- 2 - Couper le Maroilles en tranches d'un bon centimètre. Les couper en carré, de la taille des moules. C'est uniquement pour la présentation.  
  
Au fouet, mélanger les jaunes d'œuf et le lait. Poivrer, saler très légèrement. Toujours au fouet, incorporer peu à peu la farine tamisée et la levure chimique pour obtenir un mélange lisse. Enfin, un tiers à la fois, incorporer les blancs battus en neige. Avec une Maryse, incorporer complètement le premier tiers, puis le deuxième, enfin le dernier.
- 3 - Avec une louche, remplir les moules à moitié avec la préparation, car en cuisant ça va gonfler. Puis déposer un morceau de Maroilles et enfoncer légèrement.  
Mettre au four bien chaud et cuire 20 minutes en surveillant. Le dessus doit dorer mais pas trop.  
Servir avec une salade.

Vous pouvez les cuire une quinzaine de minutes et les faire réchauffer, de préférence au four, une petite dizaine de minutes. Les moelleux se conservent quelques jours au frais.