



les Boutiques de l'Avesnois®

l'Alliance des Savoir-Faire au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

Tous nos terroirs s'expriment avec goût !



Feuilletés aux poireaux et au Maroilles



Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée

2 poireaux

200g de maroilles

40cl de crème fraîche

1 jaune d'œuf

poivre

1 échalote

Découpez 8 rectangles dans la pâte feuilletée.

Les superposer 2 par 2 pour la cuisson.

Badigeonnez au pinceau le dessus des rectangles de pâte avec du jaune d'œuf. Faites cuire 10 mn au four chaud.

Coupez en tronçons les poireaux et faites cuire dans un peu d'eau et de la crème fraîche (20cl).

Ouvrez les feuilletés en 2. Sur le rectangle du dessous répartissez les poireaux puis déposez 1 lamelle de maroilles et 1 pincée de poivre.

Recouvrez avec la 2^{ème} partie de pâte et faites chauffer 10 mn.

Servez accompagné d'une sauce à base de crème fraîche et l'échalote détaillée en petits morceaux cuite à feu doux.

Cette recette vous est proposée
par La Ferme du Pont des Loups