



les Boutiques de l'Avesnois®

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

*Tes, nos terroirs s'expriment avec goût !*



# Velouté St Humbert au Maroilles



## Ingrédients

1.5 litres d'eau

500g d'oignons

500 g de pommes de terre

1/2 Maroilles (350g)

20cl de crème fraîche

30g de beurre fermier

1 cuillère de farine  
sel, poivre.

Émincez les oignons, les faire revenir avec le beurre.

Mettez la farine que vous laissez roussir.

Ajoutez ensuite l'eau et les pommes de terre coupées en dés.

Salez, poivrez, portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes. Mixez le tout.

Ajoutez la crème fraîche et le Maroilles.

Chauffez et remuez constamment jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir avec des croûtons frits



Cette recette vous êtes proposée  
par la Ferme du Pont des Loups à Saint Aubin

