



*vous présente sa*

## *Cassolette d'escargots gratinée au Maroilles*

Faites revenir les escargots dans le court-bouillon à la poêle. Egouttez et disposez 6 escargots par cassolette. Hachez les échalotes. Faites les revenir à feu doux avec un peu d'huile d'olive. Parez le Maroilles, le couper en dés et ajoutez-le aux échalotes hachées.

Laissez fondre le Maroilles quelques minutes puis ajoutez la crème liquide. Mélangez régulièrement. Une fois le Maroilles fondu, réservez la casserole hors du feu. Recouvrez de sauce Maroilles et passez au four 10mn à 180°.

Parsemez de ciboulette ciselée et dégustez !

### *ingrédients (4 personnes) :*

- 400g Maroilles
- 2 petites échalotes
- 24 escargots *cuits au court bouillon*
- 25 cl de crème liquide
- sel et poivre
- ciboulette
- huile d'olive





*vous présente sa*

## *Cassolette d'escargots gratinée au Maroilles*

Faites revenir les escargots dans le court-bouillon à la poêle. Egouttez et disposez 6 escargots par cassolette. Hachez les échalotes. Faites les revenir à feu doux avec un peu d'huile d'olive. Parez le Maroilles, le couper en dés et ajoutez-le aux échalotes hachées.

Laissez fondre le Maroilles quelques minutes puis ajoutez la crème liquide. Mélangez régulièrement. Une fois le Maroilles fondu, réservez la casserole hors du feu. Recouvrez de sauce Maroilles et passez au four 10mn à 180°.

Parsemez de ciboulette ciselée et dégustez !

### *Ingrédients (4 personnes) :*

- 🍷 400g Maroilles
- 🍷 2 petites échalotes
- 🍷 24 escargots *cuits au court bouillon*
- 🍷 25 cl de crème liquide
- 🍷 sel et poivre
- 🍷 ciboulette
- 🍷 huile d'olive





*vous présente sa*

## *Cassiolette d'escargots gratinée au Maroilles*

Faites revenir les escargots dans le court-bouillon à la poêle. Egouttez et disposez 6 escargots par cassiolette. Hachez les échalotes. Faites les revenir à feu doux avec un peu d'huile d'olive. Parez le Maroilles, le couper en dés et ajoutez-le aux échalotes hachées.

Laissez fondre le Maroilles quelques minutes puis ajoutez la crème liquide. Mélangez régulièrement. Une fois le Maroilles fondu, réservez la casserole hors du feu. Recouvrez de sauce Maroilles et passez au four 10mn à 180°.

Parsemez de ciboulette ciselée et dégustez !

### *Ingédients (4 personnes) :*

- 400g Maroilles
- 2 petites échalotes
- 24 escargots cuits au court bouillon
- 25 cl de crème liquide
- sel et poivre
- ciboulette
- huile d'olive





*vous présente sa*

## *Cassiolette d'escargots gratinée au Maroilles*

Faites revenir les escargots dans le court-bouillon à la poêle. Egouttez et disposez 6 escargots par cassiolette. Hachez les échalotes. Faites les revenir à feu doux avec un peu d'huile d'olive. Parez le Maroilles, le couper en dés et ajoutez-le aux échalotes hachées.

Laissez fondre le Maroilles quelques minutes puis ajoutez la crème liquide. Mélangez régulièrement. Une fois le Maroilles fondu, réservez la casserole hors du feu. Recouvrez de sauce Maroilles et passez au four 10mn à 180°.

Parsemez de ciboulette ciselée et dégustez !

### *Ingédients (4 personnes) :*

- 400g Maroilles
- 2 petites échalotes
- 24 escargots *cuits au court bouillon*
- 25 cl de crème liquide
- sel et poivre
- ciboulette
- huile d'olive

