



*vous présente ses*

# Oeufs en cocotte au Maroilles

Laver et ciseler la ciboulette. Eplucher et émincer l'oignon et l'échalote. Nettoyer et hacher les champignons. Dans une casserole, faire fondre 20g de beurre, ajouter l'oignon et l'échalote. Faire suer et incorporer les champignons. Assaisonner. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que les champignons rendent leur eau de végétation.

Tailler en cubes le Maroilles écroulé. Verser la bière dans une casserole, porter à ébullition. Incorporer une grosse moitié des cubes de Maroilles, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation fondante. Répartir le reste des cubes de fromage et les champignons au fond des ramequins. Casser les œufs, les déposer dans chaque ramequin. Enfourner à 160° et cuire 5 à 6 mn au bain-marie. A la sortie, recouvrir de fondue de Maroilles et parsemer de ciboulette.

## *Ingrédients (4 personnes) :*

- 200g Maroilles
- 4 oeufs
- 4 brins de ciboulette
- 1 oignon
- sel et poivre
- 1 échalote
- 20g de beurre demi-sel
- 200g de champignons de Paris
- 10 cl de bière du Nord





*vous présente ses*

# Oeufs en cocotte au Maroilles

Laver et ciseler la ciboulette. Eplucher et émincer l'oignon et l'échalote. Nettoyer et hacher les champignons. Dans une casserole, faire fondre 20g de beurre, ajouter l'oignon et l'échalote. Faire suer et incorporer les champignons. Assaisonner. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que les champignons rendent leur eau de végétation.

Tailler en cubes le Maroilles écroulé. Verser la bière dans une casserole, porter à ébullition. Incorporer une grosse moitié des cubes de Maroilles, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation fondante. Répartir le reste des cubes de fromage et les champignons au fond des ramequins. Casser les œufs, les déposer dans chaque ramequin. Enfourner à 160° et cuire 5 à 6 mn au bain-marie. A la sortie, recouvrir de fondue de Maroilles et parsemer de ciboulette.

## *Ingédients (4 personnes) :*

- 200g Maroilles
- 4 oeufs
- 4 brins de ciboulette
- 1 oignon
- sel et poivre
- 1 échalote
- 20g de beurre demi-sel
- 200g de champignons de Paris
- 10 cl de bière du Nord





*vous présente ses*

# Oeufs en cocotte au Maroilles

Laver et ciseler la ciboulette. Eplucher et émincer l'oignon et l'échalote. Nettoyer et hacher les champignons. Dans une casserole, faire fondre 20g de beurre, ajouter l'oignon et l'échalote. Faire suer et incorporer les champignons. Assaisonner. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que les champignons rendent leur eau de végétation.

Tailler en cubes le Maroilles écroulé. Verser la bière dans une casserole, porter à ébullition. Incorporer une grosse moitié des cubes de Maroilles, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation fondante. Répartir le reste des cubes de fromage et les champignons au fond des ramequins. Casser les œufs, les déposer dans chaque ramequin. Enfournier à 160° et cuire 5 à 6 mn au bain-marie. A la sortie, recouvrir de fondue de Maroilles et parsemer de ciboulette.

## *Ingédients (4 personnes) :*

- 200g Maroilles
- 4 oeufs
- 4 brins de ciboulette
- 1 oignon
- sel et poivre
- 1 échalote
- 20g de beurre demi-sel
- 200g de champignons de Paris
- 10 cl de bière du Nord





*vous présente ses*

# Oeufs en cocotte au Maroilles

Laver et ciseler la ciboulette. Eplucher et émincer l'oignon et l'échalote. Nettoyer et hacher les champignons. Dans une casserole, faire fondre 20g de beurre, ajouter l'oignon et l'échalote. Faire suer et incorporer les champignons. Assaisonner. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que les champignons rendent leur eau de végétation.

Tailler en cubes le Maroilles écroulé. Verser la bière dans une casserole, porter à ébullition. Incorporer une grosse moitié des cubes de Maroilles, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation fondante. Répartir le reste des cubes de fromage et les champignons au fond des ramequins. Casser les œufs, les déposer dans chaque ramequin. Enfourner à 160° et cuire 5 à 6 mn au bain-marie. A la sortie, recouvrir de fondue de Maroilles et parsemer de ciboulette.

## *Ingédients (4 personnes) :*

- 200g Maroilles
- 4 oeufs
- 4 brins de ciboulette
- 1 oignon
- sel et poivre
- 1 échalote
- 20g de beurre demi-sel
- 200g de champignons de Paris
- 10 cl de bière du Nord

