

Croquants au maroilles et pain d'épices

(pour l'apéro...)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain d'épices
- 200 grs de maroilles

Préparation :

Émiettez le pain d'épices puis étalez-le sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Mettez au four 5 minutes à 200°C.

Le pain d'épices va dorer rapidement, ne le quittez surtout pas des yeux.

Sortez ensuite la plaque du four.

Laissez refroidir le pain d'épices puis placez-le dans un mixeur pour obtenir une chapelure fine.

Coupez le maroilles en dés après avoir retiré la croûte.

Roulez chaque cube dans la chapelure de pain d'épices, appliquez une pression sur chaque face pour qu'elle adhère parfaitement.

Dégustez en guise d'amuse-bouche !

Son origine : Le Maroilles est au lait de vache et contient plus de 29% de matière grasse. Le fromage Maroilles tire son nom de la localité du nord où le fromage a été créé. Au Moyen-âge ont l'appelé « La Merveille de Maroilles ». On le reconnaît à son fort bouquet et son odeur franche.

Bon apéro...!