

# **SAMOUSSA AUX MAROILLES & « PORIONS »**

## **Ingrédients :**

- 8 feuilles de bricks
- 3 poireaux (*ou porions en ch'ti*)
- 1 quart de Maroilles (200 grs)
- Beurre fondu : 30 grs
- Sel & poivre

## **Préparation :**

Ôtez tout d'abord les verts de poireaux ainsi que les racines. Lavez-les puis coupez les blancs en rondelles. Faites-les fondre 15 mns à feu doux avec un peu de beurre, Assaisonnez.

Coupez les feuilles de brick en deux. Coupez le maroilles en 8 tranches, puis coupez chaque tranche en deux.

Sur chaque demi-feuille de brick, déposez ensuite un peu de poireaux, et un morceau de Maroilles.

Pliez ensuite votre samoussa en triangle.

Badigeonnez-les éventuellement de beurre puis enfournez 15 minutes à 200° C sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé,  
Servir aussitôt !

**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 on l'appelait « La Merveille de Maroilles ». On le reconnaît à son fort bouquet et son odeur franche.*

**Bon apéro...!**