

MOULES EN PAPILOTTE AU MAROILLES

PRÉPARATION :

- Éplucher la carotte. Laver le blanc de poireau et la branche de céleri. Détailler l'ensemble en julienne.
- Préparer 4 papillotes au centre desquelles placer les légumes mêlés en julienne. Disposer au dessus 10 moules soigneusement nettoyées dans chacune d'elles.
- Préchauffer le four à 200°.
- Dans une petite casserole, faire chauffer le vin à feu moyen, y ajouter la crème et progressivement le Maroilles coupé en petits dés en remuant jusqu'à obtention d'une crème homogène. Saler, poivrer.
- Verser la crème au Maroilles dans chacune des papillotes.
- Refermer soigneusement et hermétiquement les papillotes.
- Enfourner et laisser cuire 10 mn.
- Servir chaud accompagné de frites.

La fabrication du fromage Maroilles comporte trois stades principaux
➢ la préparation du caillé ou du blanc
➢ le ressuyage qui a lieu au séchoir
➢ l'affinage proprement dit se fait en cave.

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 40 moules
- 10 cl de vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de Maroilles
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- sel, poivre du moulin

