

POMME DE TERRE AU MAROILLES

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 200°.
- Laver soigneusement les pommes de terre.
- Les sécher.
- Sur le dessus de chaque pomme de terre, à l'aide d'un petit couteau de cuisine, pratiquer une ouverture en forme de cône.
- Couper les bouts des cônes de façon à obtenir des « couvercles » de 1 cm d'épaisseur.
- Évider une petite partie des pommes de terre. La partie évidée doit correspondre au volume de 50 g de Maroilles.
- Couper le Maroilles en petits dés.
- Déposer une pincée de paprika dans le fond de chaque pomme de terre.
- Garnir avec le Maroilles. Tasser. Saler et poivrer légèrement.
- Refermer chaque pomme de terre avec son couvercle de façon hermétique.
- Les emballer soigneusement dans des feuilles d'aluminium, en prenant soin de repérer l'emplacement des couvercles. Les pommes de terre doivent être placées au four, leurs couvercles sur le dessus.
- Enfourner et laisser cuire de 30 à 40 mn, selon leur taille.
- Servir chaud accompagné d'une salade aux gésiers ou aux foies de volaille.

*Fromage de cru,
le Maroilles (ou 'Marolles')
garde
une personnalité
vigoureuse propre
au pays de Thiérache,
origine de sa fabrication.*

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 4 grosses pommes de terre
- 200 g de Maroilles
- 4 pincées de paprika en flocons
- Sel, poivre du moulin

