

POMMES EN CROÛTE DE MAROILLES

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 200°.
- Éplucher et vider les pommes à l'aide d'un vide-pomme.
- Confectionner 4 abaisses de feuilletage de 20 x 20 cm.
- Poser une pomme évidée au centre de chacune d'elles.
- Couper le maroilles en petits dés. En remplir les parties évidées des pommes. Tasser.
- Terminer en parsemant le reste des dés sur le feuilletage. Saler et poivrer.
- Refermer le feuilletage autour des pommes en ramenant les 4 coins au centre. Appuyer un peu pour en assurer la jonction.
- Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec 2 cuillers à soupe d'eau. Appliquer cette dorure au pinceau sur le feuilletage.
- Enfourner et laisser cuire à 200° pendant 25 minutes.
- Servir chaud accompagné d'une salade de pissenlit et vinaigrette tiède au vinaigre de cidre.

*Au XVIII^{ème} siècle,
il se consommait à Paris
3 kg de fromage par an
et par habitant, et parmi
les favoris des parisiens
se trouvaient le Brie
et le Maroilles.*

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 600 g de feuilletage
- 4 pommes boskoop
- 200 g de Maroilles
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre du moulin

