



INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée (carrée si possible)
- 2 échalotes
- 2 gros poireaux
- 1/2 cuillère à café de muscade
- 10cl de crème épaisse
- 100g de Maroilles
- 1 œuf

FEUILLETÉS AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **35 minutes**

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Émincez les échalotes. Découpez les poireaux en fines rondelles et passez-les à l'eau pour enlever la terre.
3. Dans une poêle avec un filet d'huile, faites revenir les échalotes.
4. Lorsqu'elles deviennent translucides, ajoutez les poireaux et la muscade. Couvrez et laissez cuire environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.
5. En fin de cuisson, incorporez la crème épaisse. Salez, poivrez.
6. Coupez votre pâte feuilletée en 4 carrés de même taille. Coupez le Maroilles en tranches.
7. Disposez une cuillère généreuse de poireaux refroidis au centre. Placez une tranche de Maroilles sur le dessus. Repliez les pointes de la pâte feuilletée vers le centre.
8. A l'aide d'un pinceau, dorez les feuilletés avec votre œuf légèrement battu.
9. Enfourez 20-25 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés.

ASTUCES DU CHEF

Sur le même principe, vous pouvez réaliser des feuilletés jambon – fromage, avec des saint-jacques pour une version terre – mer etc.