



## INGRÉDIENTS

- 1 quart de Maroilles
- 1 pain type campagne non coupé (idéalement de la veille)
- 2 gousses d'ail dégermées
- 1 bouquet de ciboulette fraîche.
- 60g de beurre

## PAIN APÉRITIF AU MAROILLES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **25 minutes**

### PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Dans une petite casserole faites fondre le beurre à feu doux et ajoutez les gousses d'ail écrasées ainsi que quelques brins de ciboulette ciselés. Laissez infuser 10 minutes.
3. Pendant ce temps, tranchez le pain en formant un quadrillage régulier. Si votre pain est trop frais, cette opération sera plus délicate.
4. Avec un pinceau de cuisine, badigeonnez généreusement de beurre fondu infusé de l'ail.
5. Coupez votre Maroilles AOP en tranches fines et insérez-les dans le quadrillage préalablement découpé dans le pain.
6. Enfourez pour 20 à 25 minutes. Le fromage doit fondre mais pas gratiner.
7. À la sortie du four, ajoutez quelques brins de ciboulette fraîche et servez sans attendre.