

RECETTE



CROISSANT AU JAMBON ET MAROILLES AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



Cuisson : 10min

INGRÉDIENTS :

- 200g de Maroilles AOP
- 50cl de crème liquide
- 100g de roquette
- 4 croissants
- 4 tranches de jambon blanc

PRÉPARATION :

1. Faire fondre 100 g de Maroilles AOP avec la crème liquide. Couper les croissants en deux et napper avec un peu de crème au Maroilles AOP sur les deux côtés.
2. Disposer les tranches de jambon sur la partie basse des croissants puis recouvrir avec des tranches de Maroilles AOP.
3. Fermer les croissants et les passer au four à 180 °C, 5 à 10 minutes environ.
4. À la sortie du four, les ouvrir et les garnir avec de la roquette et un peu de crème au Maroilles AOP.
5. Disposer les croissants sur une planche à découper.