

RECETTE



FLAMICHETTES AU MAROILLES AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



Cuisson : 15min

INGRÉDIENTS :

- 100g de Maroilles AOP
- 1 pâte brisée
- 3 champignons de Paris
- 100g de lardons

PRÉPARATION :

1. Découper à l'aide d'un emporte-pièce 8 disques de pâte brisée. Piquer les disques à l'aide d'une fourchette puis couper le Maroilles AOP en petits dés en les répartissant sur les disques de pâte brisée (garder quelques morceaux de Maroilles AOP pour le dressage).
2. Émincer les champignons, puis les répartir sur les disques de pâtes brisées ainsi que les lardons.
3. Cuire le tout 15 à 20 minutes dans un four à 180°.
4. À la sortie du four, disposer les quelques morceaux de Maroilles AOP sur le dessus de la flamichette.
5. Disposer les flamichettes sur un plat de service.

