

# RECETTE



## WELSH AU MAROILLES AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 20min



Cuisson : 15min

### INGRÉDIENTS :

- 400g de Maroilles AOP
- 4 œufs
- 16cl de bière brune
- 2 c.à.soupe de moutarde
- 4 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de pain de mie

### PRÉPARATION :

1. Disposer les tranches de pain dans des petites cocottes, puis les recouvrir avec le jambon blanc.
2. Dans une casserole, faire fondre le Maroilles AOP coupé en petits morceaux avec un peu de bière. Une fois le Maroilles AOP fondu, ajouter le reste de la bière et la moutarde et mélanger jusqu'à ce que cela soit homogène.
3. Verser le mélange bière/Maroilles AOP dans les petites cocottes, afin de recouvrir les tranches de jambon blanc, puis enfourner dans un four à 180 °C entre 10 et 15 minutes.
4. Pendant ce temps, cuire les œufs à la poêle avec un peu de beurre. À la sortie du four, déposer les œufs dans chaque cocotte.