

RECETTE



CROQUE-MONSIEUR AU MAROILLES AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



Cuisson : 10min

INGRÉDIENTS :

- 200g de Maroilles AOP
- 10cl de crème liquide
- Beurre
- 100g de roquette
- 16 tranches de pain de mie
- 8 tranches de jambon blanc

PRÉPARATION :

1. Tartiner les tranches avec une crème de Maroilles AOP. Pour cela, faire fondre un peu de Maroilles AOP avec la crème liquide.
2. Disposer ensuite un peu de roquette, du jambon blanc et de fines tranches de Maroilles AOP.
3. Recouvrir avec une seconde tranche de pain de mie puis passer les croque-monsieur au toaster.
4. Les disposer sur une assiette ou une planche à découper en bois.