

RECETTE



PÂTES GRATINÉES AU MAROILLES AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



Cuisson : 35min

INGRÉDIENTS :

- 200g de Maroilles AOP
- 10 cl de crème fraîche
- 400g de pâtes
- 3 champignons de Paris
- 1 bouquet de ciboulette
- 100g de lardons

PRÉPARATION :

1. Cuire les pâtes, puis les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
2. Émincer les champignons et blanchir les lardons ou les passer un peu à la poêle pour les faire fondre.
3. Couper le Maroilles AOP en dés pour mélanger avec les pâtes et en tranches pour recouvrir le gratin..
4. Mélanger les pâtes avec le Maroilles AOP en dés, les champignons, les lardons et la crème fraîche puis disposer dans un plat à gratin.
5. Recouvrir avec les tranches de Maroilles AOP. Passer le plat 20 à 30 minutes environ dans un four à 180°.
6. Parsemer un peu de ciboulette ciselée.