

RECETTE



FRITES AU MAROILLES AOP AVEC TOPPING



Pour 4 personnes



Préparation : 20min



Cuisson : 20min

INGRÉDIENTS :

POUR LA SAUCE :

- 10 cl de crème liquide
- 100g de Maroilles AOP
- 5cl de vin blanc
- 1 oignon

POUR LES COPEAUX DE PULLED PORK :

- 6 tranches de poitrine de porc
- Sauce barbecue
- Ciboulette
- 1 botte d'oignons frits

POUR LES FRITES :

- 1kg de pomme de terre Bintje
- Huile de friture

PRÉPARATION :

1. Pour la sauce, faire revenir l'oignon émincé et le déglacer au vin blanc. Ajouter 10 cl de crème liquide puis 100g de Maroilles AOP coupé en morceaux. Faire fondre le fromage dans la sauce.
2. Rectifier l'assaisonnement et la consistance si besoin, en mixant le tout pour obtenir une sauce uniforme.
3. Pour les copeaux façon pulled pork, couper les tranches de poitrine en morceaux de 1 cm environ et mélanger avec un peu de sauce barbecue. Passer les morceaux au four 5 à 6 minutes à 180 °C. Ciseler un peu de ciboulette.
4. Pour les frites, peler les pommes de terre. Les découper en bâtonnets d'environ 1 cm de diamètre. Les passer très rapidement sous l'eau puis les sécher parfaitement dans un torchon.
5. Réaliser 2 cuissons successives à des températures différentes : 5 minutes à 140-150°C pour les précuire puis 2-3 minutes à 180°C pour les dorer.
6. Disposer les dans un mini panier à frites. Recouvrir avec la sauce, les copeaux de porc puis les oignons frits et la ciboulette ciselée.