

# Croûtes gratinées au Maroilles By Cath

## Nombre

6 Personnes

## Préparation

5 minutes

## Cuisson

5 à 10 minutes



COOKING By Cath

REPAS EXPRESS – SNACK

## INGREDIENTS :

- 1 baguette (rassie éventuellement)
- Maroilles (Quart de Maroilles – 210g)
- Moutarde à l'ancienne
- Poivre

## Préparation :

- Couper la baguette en 6 tronçons puis recouper chaque tronçon en deux sur sa longueur.
- Tartiner ceux-ci avec la moutarde à l'ancienne
- Couper le Maroilles en fines tranches et répartir celles-ci sur les morceaux de baguette
- Poivrer (ne pas saler, le Maroilles l'est déjà)
- Faire gratiner sous le grill pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement gratiné.
- Servir avec une salade verte ou en accompagnement d'une soupe.



Companion Cooking  
& Conservation By Cath



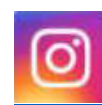
passionsbycath.fr  
ME SUIVRE



PassionsByCath



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable