

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Préparation 30 minutes
Cuisson 10 minutes environ

Préchauffer le four à 180°C
Cuire la pomme de terre à l'eau, puis la couper en lamelles.
Déposer les lamelles dans un caquelon.
Emincer l'oignon, puis le faire revenir avec les lardons (sans matière grasse)
Ajouter la crème fraîche.
Déposer le mélange sur la pomme de terre.
Y déposer le maroilles en morceaux, puis ajouter une cuillère de miel sur le dessus.
Faire cuire au four environ 10 minutes.
Servir avec une salade.

Source
Une recette de Alain Moser (chef au café bleu" à Villeneuve d'Ascq (59).
(Revue "Le Nord" septembre 2010)

Commentaires

Bonne recette pour les amateurs de maroilles.
Facile à réaliser en peu de temps

Ajouter un commentaire



LA CH'TI VOIE LACTEE



Ingrédients

(par personne)
50 g de maroilles
1 grosse pomme de terre
1 petit oignon
20 g de lardons
1cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe
de crème fraîche
sel
poivre