

La rôtie au Maroilles

Ingrédients

Tranches de pain de campagne ou spécial

Maroilles bien affiné



- Cette préparation très simple consiste à recouvrir une tranche de bon pain, d'une couche généreuse de Maroilles.
- Les tranches disposées sur la plaque de cuisson sont passées au grill chaud jusqu'à ce que le Maroilles gratine.
- Vous pouvez la déguster chaude avec une salade croquante ou en apéritif

Variante :

vous pouvez remplacer le pain par une tranche de pain d'épice, le gout sucré-salé de la rôtie est fin et surprenant

Truc et astuce :

Lors de la cuisson de la tarte ou de la rôtie, une odeur assez pénétrante se dégage. Vous pouvez la faire disparaître en ajoutant dans le four au cours de la cuisson, un récipient contenant quelques cuillerées de vinaigre blanc et d'eau qui absorberont les odeurs en s'évaporant.