

# TARTIFLETTE AU MAROILLES

une recette de Benjamin Bajoux

3

## LES INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 500 g de Pommes de terre (challenger ou bintje)
- 200 gr de Maroilles fermier
- 10 cl de vin blanc
- 2 gros oignons
- 3 oignons fane
- 1 gousse d'ail
- 180 g de jambon de pays fumé (ou lardons fumés)
- Crème liquide
- Beurre
- Sel

## LES CINQ ÉTAPES DE LA RECETTE

### 1ère étape

- Éplucher les pommes de terre et les couper en très fines rondelles avec une râpe ou avec un robot.
- Éplucher les oignons et les émincer. Faites de même avec les oignons fane et la gousse d'ail.
- Découper le Maroilles en tranches.

### 2ème étape

- Plonger les rondelles de pdt dans une grande casserole d'eau froide salée.
- Portez à ébullition et égoutter.

### 3ème étape

- Dans une grande poêle, faire fondre un gros morceau de beurre, ajouter les oignons et oignons fane émincés.
- Faire suer les oignons quelques minutes, saler et poivrer.

### 4ème étape

- Frotter l'intérieur d'un plat allant au four avec une gousse d'ail puis tapisser le plat de beurre.
- Dans ce plat, mettre ensuite une couche de pommes de terre, une couche d'oignons cuits, des morceaux de jambon de pays, une tranche de Maroilles, un peu de crème liquide, et ainsi de suite en plusieurs couches.
- Terminer par verser 10 cl de vin blanc.

### 5ème étape

- Mettre au four 15 - 20 minutes à 180 °
- N'oubliez pas de déguster.



## L'astuce du chef

Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, confie son astuce pour concocter un ananas plus gourmande :

*"Vous pouvez remplacer le maroilles par un autre fromage régional comme un carré du vinage".*

Retrouvez toutes nos recettes : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>