

Le velouté de cresson et croustillant de maroilles 3

une recette de Benjamin Bajoux

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

Le velouté

- 1 botte de cresson
- 3 oignons fanes (ou oignons classique)
- 1 grosse échalote
- Piment doux fumé
- 200 ml de crème liquide
- 200 ml de lait

La garniture

- 4 tranches de maroilles
- 4 feuilles de brick



LES GRANDES ÉTAPES DE LA RECETTE

Première étape : *la réalisation d'un velouté de cresson*

- Dans une grande casserole, faire fondre un gros morceau de beurre, ajouter 3 oignons fanes émincés, 1 grosse échalote émincée, y découper les feuilles de cresson, saler et poivrer ...
- Bien enrober de beurre tous les aliments pour fixer la chlorophylle du cresson afin de conserver la couleur verte et faire revenir seulement 1 minute. Ensuite, mouiller de moitié lait (200 ml) et moitié crème (200 ml) et porter à ébullition.
- Mixer le tout.

Deuxième étape : *la réalisation d'un croustillant au maroilles*

- Beurrer (beurre fondu) une feuilles de brick à l'aide d'un pinceau, poivrer, saler, saupoudrer de piment doux fumé et y déposer une tranche de maroilles.
- Replier la feuille de brick autour de la tranche de maroilles. Piquer à chaque extrémité avec une pique de bois pour donner la forme d'un « bonbon ».
- Cuire au four 5 minutes à 180°.
- Prévoir un croustillant par personne.

L'ASTUCE DU CHEF

Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, vous indique que «*Le croustillant de maroilles peut se déguster aussi bien froid que chaud .*»

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES :

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/decouverte/gastronomie/cuisine/recettes-du-nord-et-du-pas-de-calais?r=hauts-de-france>