

Maroilles façon clafoutis



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

Fromage : 400 g de [Maroilles](#) AOC

100 g de beurre

300 g de farine

5 œufs, 1 dl de lait

8 cl de cidre doux

2 paquets de levures chimiques

sel, poivre

Préparation

Mélanger la farine et la levure dans un saladier, saler, poivrer, creuser un trou au milieu, y casser les œufs, les tourner à la cuillère en bois, en incorporant peu à peu la farine qui tombe des parois afin d'obtenir une pâte épaisse.

Délayer la pâte en versant peu à peu le cidre et le lait, puis le beurre préalablement fondu.

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C). Enduire un moule à manqué de beurre, le fariné. Verser la pâte dans le moule. Découper le maroilles en rectangles d'environ 5 cm de long sur 1 cm d'épaisseur.

Oter un peu de croute quand elle épaisse. Enfoncer les morceaux de maroilles dans la pâte, en les répartissant bien sur toute la surface sans les superposer et en veillant à ce qu'ils soient bien recouverts.

Mettre au four et faire cuire pendant 25 min. Le clafoutis doit monté et doré.

Au bout des 25 min., le laisser tiédir 10 min. dans le four entrouvert avant de le démouler.

Servir le Clafoutis au maroilles accompagné d'une salade verte.