

Rôties au Maroilles



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

12-15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 150 g [Maroilles](#)

4 tranches de pain demie ou de ménage serré taillé

20 g beurre

poivre

Préparation

Ecroûtez le pain de mie. Grillez-le sur une face. Découpez le Maroilles en lamelles. Masquez le toast avec les lamelles de fromage sur sa face crue. Enfouez près de la voûte du four chaud à 280°. Laissez fondre et dorer 5 à 7 minutes. Beurrez le dessus par touches. Poivrez. Servez immédiatement.