

Cassolettes au Maroilles, jambon de pays, lardons et pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

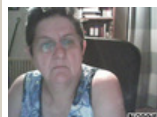
Ingrédients

- maroilles - de Fauquet
- pommes de terre
- lardons
- jambon de pays
- 3 cs de crème fraîche
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faire cuire les pommes de terre à l'eau, avec leur peau.
- 2 Puis les éplucher, les couper en rondelles et les disposer au fond des cassolettes qui auront été beurrées.
- 3 Ajouter quelques lardons (moi, je les prends nature et en allumettes) et la crème fraîche. Saler (très peu car le fromage sale déjà) et poivrer.
- 4 Couper le jambon de pays en petites lanières pour que cela soit plus pratique à manger. Les ajouter aux cassolettes.
- 5 Couper ensuite en tranches le maroilles et le disposer sur le dessus (3 à 4 tranches selon le goût).
- 6 Enfourner 30 minutes à 180°C (th.6) et accompagner d'une bonne salade.

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

