

## Cassolettes de poulet au Maroilles et frites maison



### Ingrédients :

- 3 blancs de poulet
- 3 grosses échalotes
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 50 g de beurre demi-sel
- 1 petit Maroilles (200g)
- 1 canette de bière (25 cl)
- 400 ml de crème liquide entière
- Sel et poivre du moulin

Émincer les échalotes, l'ail et l'oignon. Faire revenir avec le beurre.

Ajouter la bière, la crème et le Maroilles coupé en petits cubes.

Saler modérément et poivrer.

Laisser cuire à feu doux en mélangeant souvent, le fromage fond.

Pendant ce temps, faire dorer les blancs de poulet de chaque côté sans matière grasse.

Mettre dans une cassolette, napper de sauce au Maroilles dessus.

Poser une tranche de Maroilles.

Enfourner 10 min à 200°C puis baisser à 150°C environ 45 min.

Servir avec de bonnes frites maison.








## Sauce au Maroilles Version Cook'in® :

Hacher les échalotes, l'ail et l'oignon **20 sec/vit10** avec le panier inox.

Ajouter le beurre, faire rissoler **7 min/100°C/vit 2** sans bouchon.

Laisser tourner sans chauffer vit 2, verser la bière et la crème puis le fromage coupé en dés.

Assaisonner (sel modéré). Laisser réduire **5 min/90°C/vit 2** puis **5 sec/vit 5 + TURBO**.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Échalotes, ail, oignon	20 sec		10	
	Beurre	7 min	100°C	2	
	Bière, crème, Maroilles, sel, poivre	5 min	90°C	2	
		5 sec		5	TURBO