

Velouté à la « Merveille de Maroilles »

Pour 6 personnes :

- 20cl de crème fraîche épaisse
- 500g de Maroilles affiné
- 500g oignons émincé
- Sel, poivre et muscade
- 100cl d'eau
- 20cl de porto blanc
- 100g de beurre salé

1. Suer les oignons au beurre et les compoter.
2. Ajouter le Maroilles coupé en menu morceaux, le porto, la crème et l'eau.
3. Saler, poivrer et ajouter la muscade râpée.
4. Laisser frémir quelques minutes.
5. Passer au mixeur et rectifier au besoin l'assaisonnement.
6. Servir brûlant avec des croûtons tièdes tartinés de Maroilles ou recouverts d'une purée de céleri rave et de dés de Maroilles.

C'est prêt !!!