

gratin d'andouillette de Troyes **au** **maroilles**

L'andouillette de Cambrai a quasiment disparu, et c'est bien dommage. Contrairement à sa cousine de Troyes, elle était de veau, de fraise de veau, et non de porc. Mais personne, bien au contraire, ne lui en voulait : rendons-lui un odorant hommage avec cette recette d'andouillette au maroilles, qu'il faudra accompagner d'une bonne bière de garde.

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 andouillettes de Troyes AAAAA
- 1 kg de pommes de terre
- un demi-maroilles fermier (350 g),
ou un peu moins (le maroilles, ça pique un peu)
- 50 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait (un verre)
- 3 gros oignons
- sel, poivre, thym

Faites revenir, dans un peu de beurre, les oignons émincés en lamelles. Disposez-les ensuite dans le fond d'un plat à gratin : ils doivent être bien dorés, mais toujours translucides.

Allongez, dessus, une couche de pommes de terre coupées, elles aussi, en lamelles, puis une couche de rondelles d'andouillettes, recouverte d'une dernière couche de pommes de terre.

Disposez par-dessus le maroilles coupé en tranches.

Mélangez la crème au lait, versez doucement sur le fromage. Assaisonnez. Enfourez (thermostat 7, 210 °C).

Vous n'avez pas de maroilles ? Un munster fera l'affaire (parsemez-le de cumin), un fromage à raclette ou un fromage râpé. Vous êtes pressé ? Mélangez la crème, les oignons et 3 cuillères à soupe de moutarde avec un paquet de fromage râpé. Versez sur les andouillettes et les pommes de terre débitées, superposées. Enfourez.



Préparation
15 min

Cuisson
de 30 à 45 min

La présence de maroilles impose une bière de garde, brune de préférence, mais c'est vous qui voyez, une Jenlain, une Bavaisienne ou une Choulette...