

## Ratte du Touquet au Maroilles

*Une recette de Domitille Langot*

**Préparation** : 10 minutes | **Cuisson** : 10 minutes  
**Pour 4 personnes**

### Ingrédients :

- 1 sachet de cuisson au micro ondes de Fine de Ratte du Touquet (400 g)
- 100g de Maroilles
- 4 cœurs de sucrine
- 1 cœur de trévisse
- 1 botte de ciboulette
- 2 échalotes
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de Xérès
- 10 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide
- Sel, poivre

**Faites cuire** le sachet de Ratte du Touquet 6 minutes au micro-ondes. Coupez les Ratte du Touquet en deux puis poêlez-les 5 minutes avec le beurre et l'huile d'arachide. Salez, poivrez.

Pendant ce temps, **coupez** le Maroilles en cubes. Détachez et lavez les sucres. Émincez la trévisse et la ciboulette. **Préparez** la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive et le vinaigre. Salez, poivrez. Émincez les échalotes puis ajoutez-les à la vinaigrette.

**Dressez joliment** les Ratte du Touquet dorées et les salades dans les assiettes. Posez les cubes de Maroilles sur les Ratte chaudes. Parsemez de ciboulette. Versez un peu de vinaigrette. **Dégustez** aussitôt.