

Croque aux Chicons et au Fromage d'Abbaye

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	8 tranches de pain Jacquet
- CHICON(S)	750g
- SEL	
- FROMAGE D'ABBAYE	4 tranches
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- MOUTARDE	un peu
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez les chicons et ôtez le cœur amer.
- Faites-les fondre dans un peu de beurre, salez, poivrez. Laissez cuire à couvert en ajoutant un peu d'eau.
- Terminez la cuisson à découvert et saupoudrez de sucre semoule afin de les caraméliser. Retirez du feu et laissez refroidir.
- Préchauffez l'appareil à croque.
- Beurrez l'extérieur des tranches de pain.
- Nappez l'intérieur de 4 tranches de pain avec un peu de moutarde.
- Surmontez avec le fromage d'Abbaye puis le jambon.
- Répartissez ensuite par-dessus les chicons braisés.
- Déposez les croques dans le grill (2 par 2) jusqu'à ce que le pain se colore et que le fromage fonde.
- Servez 2 croques par personne.



Remarque:

Accompagnez d'une salade, de carottes râpées, ...