

## *Croque-Bruchetta au Pesto, Fromage Frais à la Roquette et Fromage à Raclette*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### Ingrédients:

- JAMBON CUIT	2 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	40g
- FROMAGE(S) A RACLETTE	6-8 tranches
- BRUCHETTA	2 grandes tranches
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- FROMAGE FRAIS	40g
- ROQUETTE (SALADE)	une poignée
- PESTO VERT	4 c à café
- BEURRE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Préchauffez l'appareil à croque.
- Dans un bol, battez le jaune d'œuf avec le fromage frais et la roquette ciselée puis incorporez le fromage râpé. Salez, poivrez et mélangez.
- Tartinez les bruchettas de pesto.
- Déposez les tranches de jambon centrées sur une des tranches de pain.
- Étalez un peu de mélange œuf/fromages/roquette sur le jambon puis repliez les bords pour enfermer le fromage aux œufs.
- Déposez alors les tranches de fromage à raclette. Poivrez.
- Recouvrez d'une seconde tranche pour fermer le croque.
- Beurrez les faces extérieures.
- Déposez le croque-bruchetta sur le grill jusqu'à ce que le pain se colore et que le fromage fonde.

