

Croque-Monsieur aux Pommes, Gruyère Suisse et Jambon Blanc

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA	2 grandes
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- JAMBON CUIT	4 tranches
- GRUYÈRE SUISSE	100g
- POMME(S) JONAGOLD	1
- PAPRIKA	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez l'appareil à croque.
- Nappez les tranches de bruchetta avec la crème épaisse. Poivrez.
- Déposez ensuite 2 tranches de jambon sur une des deux.
- Pelez et coupez en fines lamelles la pomme. Répartissez-les sur le jambon.
- Surmontez le tout de fines tranches de gruyère Suisse.
- Déposez finalement les 2 tranches restantes de jambon. Fermez la croque avec la seconde tranche de pain.
- Huilez légèrement les deux faces extérieures.
- Déposez le croque sur le grill jusqu'à ce que le pain se colore et que le fromage fonde.
- Coupez le croque en deux et saupoudrez de paprika.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte avec des dés de pommes et des raisins secs.