

Croque Monsieur Poulet Curry et Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA	4 petites
- BLANC(S) DE POULET	1
- CURRY	1 c à café
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- PERSIL	
- FROMAGE(S) A RACLETTE	10-12 tranches
- COURGETTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez le poulet en fines aiguillettes. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Saupoudrez alors de curry et mélangez avant d'ajouter la crème fraîche. Ajoutez encore un peu de persil puis laissez refroidir.
- Taillez des tranches de courgettes avec une mandoline dans le sens de la longueur du légume. Faites-les griller dans de l'huile d'olive. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Laissez refroidir.
- Dressez alors les croques : déposez sur la première tranche de pain, du fromage à raclette puis surmontez de poulet au curry refroidi et enfin de tranches de courgettes. Recouvrez avec de nouveau du fromage à raclette et fermez le croque avec une seconde tranche de pain.
- Huilez les deux faces extérieures du croque et emballez-le dans du papier sulfurisé.
- Faites de même pour le second croque.
- Passez-les alors au grill en appuyant légèrement. Laissez cuire à cœur pour obtenir un fromage fondant et une coloration du pain.
- Au moment de servir, saupoudrez d'origan.

