

## *Croque-Monsieur Avocat et Féta*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### Ingrédients:

- BRUCHETTA	2 grandes
- AVOCAT(S)	1
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- POITRINE FUMÉE (LARD)	4-5 tranches
- CITRON(S)	qq gouttes de jus
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- HERBES DE PROVENCE	
- PAPRIKA	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez et coupez l'avocat en fines tranches. Arrosez avec le jus de citron.
- Egouttez et coupez la féta en fines tranches ou émiettez-la. Poivrez.
- Faites griller la poitrine fumée dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elle prenne couleur. Réservez.
- Préchauffez l'appareil à croque.
- Nappez les deux faces intérieures des bruchettas de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Recouvrez l'une d'elle avec les tranches d'avocat puis de féta et enfin de la poitrine grillée.
- Refermez le croque avec la seconde tranche de bruchetta.
- Huilez alors les deux faces extérieures et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Dans un papier sulfurisé, passez-les alors dans l'appareil à croque en appuyant légèrement. Laissez cuire à cœur pour obtenir un fromage fondant et une belle coloration du pain.
- Au moment de servir, saupoudrez de paprika.

