

Croque Monsieur au Bleu

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| - Bruchetta | 2 grandes |
| - Jambon Cuit | 2 tranches |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Bleu (Fromage) | selon votre goût |
| - Fromage Fondu | 3 tranches |
| - Roquette (Salade) | |
| - Poivre | |

Recette:

- Etalez la crème fraîche épaisse sur les deux faces intérieures des tranches de pain. Poivrez.
- Déposez alors sur une des deux, les tranches de fromage fondu puis le jambon cuit. Etalez ensuite le fromage bleu selon votre goût.
- Déposez quelques feuilles de roquette puis refermez le croque avec la seconde tranche de pain.
- Nappez les faces externes avec un peu d'huile d'olive.
- Passez au grill à croque bien chaud sous un papier sulfurisé.
- Coupez en portion et servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.