

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

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- JAMBON CUIT	2 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	40g
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	6-8 rondelles de bûche
- BRUCHETTA	2 grandes tranches
- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	1
- FROMAGE FRAIS	40g
- ROQUETTE (SALADE)	une poignée
- PESTO VERT	4 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- PAPRIKA	
- 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 rondelles de chèvre. 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.
- Laissez refroidir complètement (idéalement, une nuit au frigo).
- Lorsque le croque est bien frais, coupez-le en mini-bouchées rectangulaires et placez-les sur une plaque allant au four.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfourez pendant 9-10 minutes.
- Saupoudrez de paprika dès la sortie du four et servez sans attendre.

### **Remarque:**

A partir de PL-1832