

Crami' Croque au Jambon, Cambonzola et Poire

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CRAMIQUE	16 tranches
- JAMBON SERRANO	8 tranches
- CAMBOZOLA (FROMAGE)	250-300g
- POIRE(S) AU SIROP	6 demi
- BEURRE	30g fondu

Recette:

- Egouttez et asséchez les demi-poires. Coupez-les en fines lamelles.
- Coupez le fromage en tranches.
- Préchauffez le grill (pour croque).
- Déposez, sur une tranche de cramiq, une tranche de jambon serrano puis quelques lamelles de poires.
- Recouvrez de fromage puis surmontez d'une seconde tranche de cramiq.
- Beurrez les deux faces du croque.
- Passez au grill préchauffé et servez sans attendre.

