

Croques au Pesto Maison et au Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- JAMBON CUIT	4 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	40g
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	8 rondelles de bûche
- PAIN	8 tranches (Jacquet)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- FROMAGE FRAIS	80g
- CIBOULETTE	
- PESTO MAISON À L'AIL DES OURS	8 c à café
- BEURRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez l'appareil à croque.
- Dans un bol, battez le jaune d'œuf avec le fromage frais et la ciboulette puis incorporez le fromage râpé. Salez, poivrez et mélangez.
- Tartinez toutes les tranches de pain de pesto.
- Déposez une tranche de jambon centrée sur une tranche de pain.
- Etalez un peu de mélange œuf/fromages/ciboulette sur le jambon puis repliez les bords pour enfermer le fromage aux œufs.
- Déposez 2 rondelles de chèvre par croque. Poivrez.
- Recouvrez d'une seconde tranche pour fermer le croque.
- Beurrez les faces extérieures.
- Répétez les opérations pour les 3 autres croques.
- Déposez les croques dans le grill (2 par 2) jusqu'à ce que le pain se colore et que le fromage fonde.
- Servez 2 croques par personne.

