

Croque Monsieur de Poulet et Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| - PAIN DE MIE COMPLET | 8 grandes tranches |
| - FROMAGE FRAIS | 60g |
| - PESTO ROUGE | 4 c à café |
| - RÔTI DE POULET | 4-8 tranches (précuits) |
| - MOZZARELLA | 70g râpée (sèche) |
| - BEURRE | |
| - PAPRIKA | |

Recette:

- Mélangez le fromage frais avec le pesto rouge.
- Nappez l'intérieur de chaque tranche pain avec ce mélange.
- Déposez ensuite une ou deux tranches de rôti de poulet (suivant la grandeur et l'épaisseur).
- Recouvrez avec un peu de mozzarella râpée.
- Beurrez les faces extérieures des croques.
- Passez-les au grill à viande ou croque ... ou encore doucement à la poêle.
- Saupoudrez de paprika au moment de servir.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte

