

Croque Monsieur Chèvre "Cabécou" et Jambon Cru

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| - PAIN DE MIE COMPLET | 8 tranches (grandes) |
| - JAMBON CRU | 8-12 tranches |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 4 "Cabécou" |
| - PAPRIKA | |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | de Nyons |
| - VINAIGRETTE | maison |

Recette:

- Entre 2 tranches de pain de mie, déposez le jambon cru puis étalez le chèvre « Cabécou » sur la seconde partie intérieure du croque.
- Beurrez légèrement la partie extérieure du croque et faites-le griller dans votre grill préchauffé.
- Accompagnez-le d'une salade verte avec quelques olives et une vinaigrette maison bien relevée.

