

## *Croque Monsieur au Fromage à Raclette et Épinards*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- BRUCHETTA	4 petites
- JAMBON SERRANO	4 ranches
- ÉPINARDS SURGELÉS	2 boules (en branches)
- CRÈME FRAÎCHE	½ c à soupe
- FROMAGE(S) A RACLETTE	10 à 12 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Dégelez doucement les épinards au micro-onde puis intégrez-y la crème fraîche, sel et poivre. Laissez refroidir.
- Dressez alors les croques : déposez sur la première tranche de pain, du fromage à raclette puis surmontez de jambon serrano et enfin d'un peu d'épinard à la crème. Recouvrez avec de nouveau du fromage à raclette et fermez le croque avec une seconde tranche de pain.
- Huilez les deux faces extérieures du croque et emballez-le dans du papier sulfurisé.
- Faites de même pour le second croque.
- Passez-les alors au grill en appuyant légèrement. Laissez cuire à cœur pour obtenir un fromage fondant et une coloration du pain.
- Au moment de servir, saupoudrez de paprika.

