

Croque Monsieur Saumon, Fromage Frais et Pousses d'Épinards

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Bruchetta | 4 petites |
| - Fromage Frais | 4 c à soupe |
| - Saumon Fumé | 4 tranches |
| - Épinards Surgelés | 100g |
| - Crème Fraîche Epaisse | ½ c à soupe |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Nappez les faces intérieures des bruchettas avec le fromage frais. Poivrez.
- Dégelez les épinards puis intégrez-y la crème épaisse. Salez et poivrez.
- Déposez ensuite le saumon puis les épinards légèrement crémés.
- Refermez avec une autre tranche de bruchetta nappée de fromage frais.
- Répétez ces opérations pour le second croque.
- Huilez les faces extérieures des deux croques.
- Faites-les ensuite cuire au grill préchauffé le temps nécessaire (entre 2 feuilles de papier sulfurisé).
- Servez sans attendre.

