PL-1999

Croque Monsieur de Bresaola aux Deux Fromages

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minute

Ingrédients:

- Bruchetta	*4 petites*
- Crème Fraîche Epaisse	*4 c à soupe*
- Bresaola	*8 tranches*
- Gouda Jeune	*4 tranches*
- Cheddar	*4 tranches*
- Paprika	
- Huile d'Olive	
- Poivre	

Recette:

- Nappez les faces intérieures des bruchettas avec la crème fraiche épaisse. Poivrez.
- Déposez ensuite 2 tranches de bresaola sur une tranche inférieure puis le premier fromage (gouda), puis de nouveau 2 tranches de bresaola et terminez par le second fromage (cheddar).
- Refermez avec une autre tranche de bruchetta nappée de crème fraiche.
- 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).
- Saupoudrez de paprika et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.