

Croque Tomme de Montagne et Filet de Porc

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| - Bruchetta | 4 petites |
| - Crème Fraîche Epaisse | 4 petites c à soupe |
| - Rôti de Porc | 4 tranches précuites |
| - Tomme de Montagne | qq. tranches |
| - Huile d'Olive | |
| - Paprika | |

Recette:

- Préchauffez le grill à croque.
- Nappez les faces intérieures des croques avec la crème fraîche.
- Déposez ensuite 2 tranches de rôti de porc par croque et recouvrez de tomme de montagne.
- Refermez le croque.
- Huilez alors légèrement les faces extérieures.
- Faites alors griller les croques entre deux feuilles de papier sulfurisé le temps nécessaire dans l'appareil à croque bien chaud.
- Au moment de servir, saupoudrez légèrement de paprika.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.