

Croque Chèvre & Épinards

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-----------------|
| - PAIN TOAST | 8 tranches |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1 bûche de Maux |
| - EPINARDS SURGELÉS | 250 g |
| - CREME FRAICHE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - HERBES DE PROVENCE | |
| - HUILE D'OLIVE | |

Recette:

- Dégelez les épinards au micro-onde. Pressez-les convenablement pour en retirer un maximum de jus. Ajoutez un peu de crème, salez, poivrez et muscadez.
- Mettez une couche d'épinards sur une tranche de pain de mie. Surmontez de 3 ou 4 rondelles de fromage puis refermez d'une tranche de pain.
- Mélangez l'huile d'olive avec des herbes de Provence.
- Badigeonnez les faces extérieures du croque avec l'huile puis faites-les cuire au grill.

