

Croque Monsieur au Thon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PAIN	16 tranches
- THON(S)	300g égoutté (au naturel)
- MOUTARDE	1 c à soupe
- GOUDA MI-VIEUX	8 tranches
- PAPRIKA	
- ANANAS	en option
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, émiettez le thon avec une fourchette et intégrez-y la moutarde, sel et poivre.
- Etalez le poisson sur chaque tranche de pain (8).
- En option, intégrez quelques dés d'ananas au thon.
- Déposez ensuite une tranche de fromage par-dessus puis fermez le croque avec les tranches de pain restantes.
- Ajoutez un peu de beurre sur les faces extérieures de chaque croque.
- Faites-les ensuite griller dans un appareil à croques.
- Servez-les ensuite saupoudrés de paprika.

Remarque:

Pour 2 croques par personne.

Accompagnez d'une bonne salade.

