

Croque Monsieur au Saumon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| - PAIN TOAST | 8 tranches (Jacquet) |
| - SAUMON FUME | 4 tranches |
| - FROMAGE AIL-FINES HERBES | 75-80g |
| - GRUYÈRE RAPÉ | |
| - TARTARE (SAUCE) | en option |

Recette:

- Nappez les tranches de pains de fromage ail-fines herbes.
- Déposez une tranche de saumon sur une tranche de pain toast.
- Ajoutez le gruyère râpé et refermez avec la seconde tranche de pain.
- Préchauffez de grill.
- Beurrez les deux faces extérieures du croque.
- Faites-les ensuite griller dans l'appareil à croques préchauffé.
- Servez-les avec la sauce tartare (ici sur les œufs durs)

