

Croque Morbier-Jambon Forêt Noire

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients :

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| - PAIN | 8 tranches (gris) |
| - MORBIER | 150g |
| - JAMBON CRU "FORÊT NOIRE" | 6-8 tranches |
| - BEURRE | |
| - PAPRIKA | |

Recette :

- Entre deux tranches de pain, déposez le jambon et le morbier coupé en tranche.
- Beurrez les deux faces extérieures du croque.
- Faites préchauffer le grill (à croque).
- Enfermez les croques entre les deux grills et laissez cuire le temps nécessaire afin d'obtenir un pain croquant et le fromage coulant.
- Saupoudrez de paprika avant de servir.

Remarque :

Servez avec une bonne salade verte et quelques oignons au vinaigre.

