

Croques aux Chicons et Fromage d'Orval

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN	8 tranches grises
- FROMAGE D'ORVAL	6 tranches
- JAMBON CUIT	4 tranches
- MOUTARDE	à l'ancienne
- CHICON(S)	4
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- BEURRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Détaillez-les ensuite en tronçons de 3-4 cm.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud pendant 10-15 minutes.
- Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec le sucre semoule pour les caraméliser.
- Déposez sur une tranche de pain, une tranche et demie de fromage, une de jambon puis nappez avec un peu de moutarde à l'ancienne et terminez avec les chicons cuits. Fermez avec une seconde tranche de pain.
- Beurrez l'extérieur des croques.
- Faites-les ensuite griller dans un appareil à croques.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.