

Croque Monsieur Chèvre et Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| - PAIN | 4 tartines épaisses |
| - FROMAGE FONDU | 5-6 tranches |
| - CHORIZO | 6-8 tranches fines |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 10-12 rondelles de bûche |
| - MARGARINE | un peu |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites griller à sec les tranches de chorizo sur les deux faces. Réservez.
- Sur une tranche de pain épaisse, déposez d'abord 2-3 tranches fromage fondu puis 3-4 tranches de chorizo grillées. Répartissez ensuite 5-6 rondelles de fromage de chèvre. Poivrez.
- Refermez avec la seconde tranche de pain épaisse.
- Faites fondre légèrement le beurre.
- Beurrez les deux faces du croque.
- Répétez les opérations pour le second croque.
- Préchauffez le gril électrique.
- Faites griller les croques.
- Servez les croques bien fondants.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

