

Croque-Monsieur Coppa, Tomme de Savoie et Pesto Rosso

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - Bruschetta | 2 grandes |
| - Huile d'Olive | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Pesto Rouge | 2 c à soupe |
| - Coppa | 6 tranches |
| - Tomme de Savoie | 100g |
| - Paprika | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile.
- Enfournez pour 4-5 minutes sur une plaque de cuisson.
- Laissez légèrement refroidir puis nappez les faces intérieures : une de pesto rouge, l'autre de crème fraîche épaisse puis poivrez-la.
- Déposez ensuite la coppa sur la crème puis la tomme coupée en tranches. Refermez le croque avec la tranche de pain grillée nappée de pesto.
- Faites griller le tout entre deux feuilles de papier sulfurisé dans l'appareil à croque.
- Dès que le fromage coule, coupez le croque en 4 et servez 2 morceaux par assiette. Saupoudrez-les de paprika.



Remarque:

Accompagnez de salade verte.