

Croque Madame de Poulet, Féta et Pesto Rossa

Nombre de personnes: 1

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| - <i>Bruschetta</i> | 2 petites |
| - <i>Fromage Frais</i> | 1-2 c à soupe |
| - <i>Pesto Rouge</i> | 1-2 c à café |
| - <i>Rôti de Poulet</i> | 2 tranches précuites |
| - <i>Féta (Fromage Grecque)</i> | 50g |
| - <i>Huile d'Olive</i> | |
| - <i>Herbes de Provence</i> | |
| - <i>Oeufs</i> | 1 |
| - <i>Sel</i> | |
| - <i>Poivre</i> | |

Recette:

- Nappez l'intérieur de chaque tranche pain avec le fromage frais puis le pesto rouge.
- Déposez ensuite deux tranches de rôti de poulet.
- Recouvrez avec la féta émiettée. Salez un peu et poivrez.
- Huilez les faces extérieures des croques et saupoudrez d'herbes de Provence.
- Passez-le au grill à viande ou croque.
- Entre temps, faites cuire l'œuf sur le plat. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, déposez l'œuf cuit sur le croque chaud.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.