

Croque Monsieur à la Tomme de Montagne, Mortadelle et Pistaches Concassées au Miel

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Bruschetta	2 grandes
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Mortadelle	4-6 tranches
- Tomme de Montagne	100g
- Huile d'Olive	
- Miel	un filet
- Pistaches	qq. concassées
- Poivre	

Recette:

- Nappez l'intérieur de chaque tranche pain avec la crème fraîche épaisse.
- Déposez ensuite les tranches de mortadelle.
- Recouvrez avec la tomme de montagne coupée en tranches. Poivrez.
- Refermez le croque avec la seconde tranche de pain.
- Huilez les faces extérieures des croques.
- Passez-le au grill à viande ou croque.
- Entre temps, concassez les pistaches.
- Au moment de servir, nappez le croque avec un filet de miel et saupoudrez de pistaches concassées.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.