PL-2197

Croques Panés Scamorza et Serrano

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pain de Mie	*4 grandes tranches*
- Jambon Serrano	*2 tranches*
- Provola ou Scamorza (Fromage)	*8-10 tranches*
- Oeufs	*2*
- Lait	*2 c à soupe*
- Chapelure	
- Beurre de Cuisson	
- Paprika	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Passez chaque tranche de pain au rouleau afin de les aplatir un maximum.
- Nappez les faces intérieures de crème épaisse surtout les bords.
- Farcissez alors d'une couche de scamorza coupée en fines tranches puis de jambon serrano et encore une couche de fromage sans faire dépasser la farce du pain.
- Refermez le croque avec la seconde tranche et soudez les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette.
- Dans une assiette creuse, fouettez les œufs avec un peu de lait. Salez et poivrez.
- Dans une seconde assiette, disposez-y la chapelure.
- Faites tremper les croques sur les 2 faces successivement dans les œufs battus puis la chapelure. Réservez au frais.
- Faites chauffer du beurre dans une grande poêle.
- Faites griller doucement les croques sur les deux faces jusqu'à obtention d'une belle coloration de la chapelure.
- Saupoudrez de paprika.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.