

Croque monsieur tomates / fromage de chèvre WW



Pour 4 croques / 4 pp par croque

- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 2 tomates
- 80 gr de chavroux ou fromage de chèvre frais
- origan
- basilic
- sel, poivre

Prendre 2 tranches de mie.

Tartiner 20 gr de chavroux sur le pain de mie, soit tout sur une tranche, soit sur les 2 tranches.

Pour ma part j'ai partagé le chavroux sur les 2 tranches.

Couper les tomates en tranches et poser $\frac{1}{2}$ tomate sur une tranche de pain de mie recouverte de chavroux.

Saler, poivrer les tranches de tomates et disperser du basilic et de l'origan par-dessus

Fermer le croque avec la deuxième tranche.

Pratiquer de la même manière avec les autres tranches de pain de mie de manière à faire 4 croques.

Faire griller dans un appareil à croque-monsieur ou à défaut sous le grill du four.