

Croque bacon mozzarella WW



Pour 1 croque monsieur / 6 pp

- 2 tranches de pain de mie sans croute
- Moutarde
- 3 tranches de bacon

- 30 gr de mozzarella
- Origan

Etaler de la moutarde sur chaque tranches de pain de mie (si vous utilisez de la moutarde forte attention ça pique alors ayez la main légère sur la quantité de moutarde utilisée)

Mettre 2 tranches de bacon sur des tranches de pain de mie, la mozzarella coupée en tranches et de l'origan, puis terminer par la dernière tranche de bacon.

Fermer votre croque avec le pain de mie restant et le faire cuire dans un appareil à croque monsieur.

Verdict : un bon croque à la mozzarella coulante et au bon goût fumé de bacon