

## Croque-monsieur thon /vache qui rit WW



*Pour 4 croque-monsieur / 7 pp par croque*

- 150 gr de thon au naturel soit 140 gr égoutté
- 4 "vache qui rit "
- 1 belle tomate
- 8 tranches de pain de mis sans croute
- 40 gr de gruyère râpé

- 1 cs de crème liquide à 15% de mg
- sel

Préchauffer votre four à 180°.

Couper la tomate en fines tranches (il vous en faudra 8).

Mélanger le thon et la " vache qui rit ". Rajouter la crème et mélanger le tout.

Etaler ce mélange en couche assez épaisse sur 4 tranches de pain de mie.

Disposer 2 tranches de tomates sur chaque tranche de pain de mie, saler, puis parsemer 10 gr de gruyère râpé par croque.

Recouvrir le tout avec le pain de mie restant pour former vos croques.

Disposer vos croques sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et enfourner pour 10 minutes.

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:*  
**[carflaga@gmail.com](mailto:carflaga@gmail.com)**

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*