



Croque-Monsieur

au saumon

Portions : 2

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

INGRÉDIENTS

- 4 tranches pain de mie complet
- 2 tranches de saumon fumé
- 20 g fromage frais type St Môret
- 20 g fromage râpé
- ciboulette
- poivre

Pour la cuisson au grill

- 20 g beurre fondu

PRÉPARATION

Préchauffer un appareil à croque-monsieur ou votre grill.

Sur 2 tranches de pain de mie, tartinez de fromage frais. Poivrez et parsemez d'un peu de ciboulette, recouvrez de saumon fumé, de fromage râpé pour finir, une tranche de pain de mie.

Mettez à cuire dans votre appareil à croque-monsieur 3 à 5 mn.

Option grill :

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les faces extérieures des croques de beurre fondu.

Faire dorer quelques minutes sur chaque face les croques .

Ajouter un peu de ciboulette fraîchement ciselée juste avant de déguster.

