

Croque Charola

◆ Difficulté : Facile

◆ Préparation : 10 min / Cuisson : 2 min à l'appareil

Ingédients pour 2 personnes :

- ◆ 8 tranches de pain de mie
 - ◆ Beurre
 - ◆ 1 fromage Charola
- ◆ 4 tranches de jambon blanc

Préparation :

Coupez votre petit fromage Charola en fines rondelles

Beurrez 4 tranches de pain de mie, puis déposez-les (côté beurré sur la feuille de cuisson) sur une plaque de cuisson préalablement recouverte d'une feuille de cuisson.

Placez 1 rondelle au centre de chaque tranche de pain de mie un peu de fromage

Placez 1 tranche de jambon coupé en deux sur chaque tranche de pain, puis remettre 1 rondelle de Charola.

Beurrez les 4 tranches de pain de mie restante et les placer sur votre montage précédent, côté beurre au dessus.

Si vous faites vos croques au four, préchauffez le four avant de commencer la recette, si vous les faites à l'appareil à croque monsieur, les cuire 2 min environ.

La cuisson au four est un peu plus longue.

Vous pouvez aussi les cuire à la poêle, il faut que chaque côté soit un peu doré.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline