

Suri croque

● Difficulté : Facile

● Préparation : 10 min / Cuisson : 5 min env.

Ingédients pour 4 croques :

- 8 tranches de pain de mie
 - Gruyère râpé
 - 12 Surimi
 - Beurre
- Appareil à croque / poêle ou four

Préparation :

Beurrer une face des tranches de pain de mie.

Sur la partie non beurré, déposez un peu de gruyère râpé

puis trois surimi et pour finir remettre un peu de gruyère, remettre une tranche de pain de mie beurré par dessus. *Recettes de Caline*

Faire cuire soit à l'appareil à croque Monsieur, soit au four ou à la poêle (sauf pour le four à moins de retourner les croques).

Bon appétit à toutes & tous !!

ASTUCE

Vous pouvez tenter la petite pointe de curry