

Panini au jambon, camembert et pomme

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 3 à 4 min

Ingrédients pour 2 gourmands :

- ✓ 2 pains panini
- ✓ 2 tranches de jambon blanc
 - ✓ Ketchup
 - ✓ 1 pomme
- ✓ Lamelles de camembert

Préparation : *Recettes de Caline*

Epluchez et coupez la pomme en fines lamelles

Faire revenir les lamelles de pommes dans une poêle avec un peu de beurre, réservez.

Préchauffez le presse-paninis

Etalez un peu de ketchup sur le fond des petits pains.

Coupez vos tranches de jambon en deux, puis déposez-en une moitié, ensuite quelques lamelles de pommes puis la seconde moitié de jambon et finir par les lamelles de camembert.

Etalez un peu de ketchup sur la seconde partie du pain

Fermez les pains et faites-les dorer au presse-panini

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!