

CROQUE VIVIENNE

POUR 1 CROQUE

COMPOSITION

20 g de fromage frais
(type Philadelphia®)

4 g de pâte de truffe

15 g de beaufort

2 tranches de pain de mie

15 g de jambon blanc

5 g de beurre demi-sel

30 g de mesclun

Sauce agrumes (p. 52)

Chips de légumes

PRÉPARATION

Mélanger le fromage frais et la pâte de truffe.

Filmer et réserver au réfrigérateur.

À l'aide d'un couteau économe, couper le beaufort en fines tranches.

MONTAGE ET FINITION

Sur 1 tranche de pain de mie, tartiner le fromage frais à la truffe. Répartir 5 à 6 tranches de beaufort, puis placer 2 tranches de jambon.

Sur la seconde tranche de pain, répéter l'opération, sans le jambon. Refermer le croque et badigeonner de beurre demi-sel les faces extérieures.

Passer le croque au toaster ou au four préchauffé à 170 °C pendant 5 à 6 minutes.

Parer les côtés du croque pour avoir des bords bien nets, puis le couper en 2 triangles.

Servir avec un mesclun, arrosé d'une sauce agrumes, et des chips de légumes.

Pour l'apéro, vous pouvez couper les croques en quatre bandes pour obtenir des fingers.