

CROQUE-MONSIEUR AU PAIN DE CANNEBERGE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Tapenade de figues 325g

INGRÉDIENTS

4 

- 8 tr de pain de canneberge
- 8 tr de prosciutto (jambon)
- 150 g de gorgonzola
- 80 g de tapenade de figues Bresc
- 20 g de fèves, grillées
- 10 g de roquette

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper le pain de canneberge en tranches de 1 cm d'épaisseur et tartiner les tranches de tapenade de figues. Garnir la moitié des tranches de pain avec le prosciutto, placer l'autre tranche de pain par-dessus. Tartiner un peu de tapenade de figues sur le dessus du pain et émietter le gorgonzola. Faire griller le croque-monsieur 5 minutes au four à 200 °C, le couper en diagonale et le dresser en tuiles de toit. Garnir de fèves grillées et de roquette.