

Croques revisités

Tu en as marre du croque-monsieur basique pain blanc-gouda-jambon blanc ? Alors cette fiche est faite pour toi !

La base du croque, tu la connais : deux tranches de pain (gris ou complet !) dont tu garnis l'intérieur de ... ce que tu veux ! Laisse libre court à ta créativité, tes envies et tes goûts personnels pour changer tes habitudes, surprendre et surtout... être surpris !

Ici, nous te proposons deux idées de recettes.

<p>Ingrédients :</p> <p>Jambon d'ardenne Fromage d'abbaye Cresson</p> <p>Conseils de préparation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Le cresson peut se cuire ! <p>Autres suggestions (selon la saison) :</p> <ul style="list-style-type: none">- Bacon grillé/cheddar/tomates/oignons- Aubergine grillée/poivron/mozzarella- Brie/pomme ou poire/miel- Chèvre/tomates séchées/ filet de poulet- Épinards/fromage blanc/saumon fumé- Napper son croque d'une sauce béchamel (pour les gourmands ! ☺)- Accompagner son croque d'une salade de saison : mâche ou laitue, concombre, carottes... la fraîcheur des crudités viendra agréablement contraster avec l'onctuosité du croque !	<p>Ingrédients :</p> <p>Navets Champignon Crème Fromage râpé</p> <p>Conseils de préparation :</p> <ul style="list-style-type: none">- Couper les navets en tranches, pas trop fines afin qu'elles gardent le côté croquant et piquant qui rappelle le radis- Couper les champignons en morceaux, pas trop fins- Cuire les champignons dans un poêlon, éventuellement jeter le surplus d'eau puis ajouter la crème, épicer et laisser mijoter à feu très doux- Poêler les tranches de navet avec un filet d'huile d'olive, épicer- Sécher les tranches de pain au four- Placer les morceaux de navet surmontés de la sauce champignon entre les tranches de pain. Refermer, disposer le fromage râpé sur la tranche supérieure et passer au grill.
---	--



Il ne tient qu'à toi de varier les plaisirs, d'utiliser les ingrédients que tu aimes. Bonne dégustation !