



CROQUE FRAICHEUR

Pour 4 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 5 min.

Ingrédients :

- 8 grandes tranches de pain de mie complet
- 8 tranches de Mortadélice aux Olives ISLA DELICE soit une barquette
- 4 cornichons
- quelques feuilles de coriandre fraîche
- 2 cuil. à soupe de noisettes décortiqués
- 120 gr de Ricotta
- Du gruillère rappé
- Huile d'olive

Préparation :

Broyez grossièrement les noisettes, ajoutez la coriandre et mélangez le tout avec la ricotta.

Coupez les cornichons en rondelles.

Humectez les tranches de pain de mie avec un filet d'huile d'olive, puis tartinez la face opposée avec le mélange ricotta.

Déposez sur 4 de ces tranches, 2 ou 3 tranches de Mortadélice aux Olives ISLA DELICE, et parsemez de rondelles de cornichons.

Confectionnez 4 sandwiches en retournant une face tartinée sur une face contenant la Mortadélice.

Si vous le souhaitez parsemez la face du pain de mie de gruillère rappé

Déposez les 4 croques fraîcheur sur la grille du four et faites cuire pendant 5 min à 200°C.

Dégustez aussitôt sorti du four, accompagné d'une salade verte.