

La Recette

du croque-monsieur
chez CROQUE'S & PIES

Mon
**petit
chef**

RECETTE

du croque-monsieur

Ingrédients :

- Tranches de pain
- Roquette
- Noisettes
- Fromage
- Huile d'olive
- Tomates séchées
- Olives noires
- Artichaud
- Gruyère Suisse AOP

La recette :

On commence par préparer le pesto en passant au mixeur la roquette, le fromage, les noisettes préalablement grillées et l'huile d'olive.

Ensuite, on tartine ce pesto sur les tranches de pain.

On ajoute les tomates séchées, les olives noires, l'artichaut et le Gruyère Suisse AOP.

Puis on fait griller le tout. C'est super bon car c'est à la fois coulant et croquant !

Pour varier les plaisirs, n'hésitez pas à changer les ingrédients ou faire un autre pesto.

Merci à nos petits chefs !