

Croque-monsieur aubergine grillée, fromage Carré des écluses et jambon blanc

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



20 minutes



12 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain* de mie céréales & graines
- Moutarde* à l'ancienne
- 2 tranches de jambon blanc sans sel nitrité
- 200 g de fromage* d'Entrammes « le carré des écluses »
- 4 tranches d'aubergine grillée
- 200 g d'épinards jeunes pousses
- Une bouteille de l'AOP Cheverny rouge Tradition 2019 du Domaine de Montcy

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préparer les tranches d'aubergine grillées : Laver et trancher les aubergines dans le sens de la longueur. Les poser sur une plaque allant au four. Badigeonner les tranches avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer d'épices, de sel et d'herbes. Enfourner 15 min à 210° en surveillant la cuisson. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
2. Étaler de la moutarde à l'ancienne sur chaque tranche de pain de mie.
3. Déposer dessus une tranche d'aubergine, ½ tranche de jambon sans sel nitrité et des lamelles de fromage « carré des écluses ».
4. Déposer dessus la deuxième tranche de pain de mie.
5. Les faire cuire dans un appareil à croque-monsieur quelques minutes ou au four 10 à 12 minutes, enveloppés dans du papier cuisson.
6. Accompagner d'une salade d'épinards jeunes pousses et d'un verre de vin rouge Cheverny.

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82