

CROQ AU JAMBON SERRANO SPAÑASOL

Ingredients

- 8 TRANCHES DE PAIN DE MIE
- BÉCHAMEL
- FROMAGE DE BREBIS
- JAMBON SERRANO SPAÑASOL
- POIVRONS LANIÈRES À L'AIL SPAÑASOL



Préparation

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°.
2. TARTINER DEUX TRANCHES DE PAIN DE MIE AVEC LA BÉCHAMEL.
3. SUR CHACUNE DES TRANCHES, DÉPOSER UNE TRANCHE DE FROMAGE DE BREBIS, UNE TRANCHE DE JAMBON SERRANO SPAÑASOL ET QUELQUE POIVRONS PIQUILLOS À L'AIL LANIÈRE SPAÑASOL
4. REFERMER LES DEUX TRANCHES DE PAIN DE MIE L'UNE CONTRE L'AUTRE ET ENFOURNER POUR 10 MIN EN POSITION GRILL !



4 PERS.



10 MIN

La recette vidéo

