



SNACKING

Croque végétarien

Recette réalisée avec



L'Affinage de tradition de notre emmental apporte une saveur plus typée.



6 personnes

0,78€ HT / portion



Croque végétarien



- 1 plaque pain de mie
- 200 g d'**emmental râpé bio Entremont Professionnel**
- 125 g de crème Liquide 35% MG Candia Professionnel
- 400 g de poivrons cuits

Couper les légumes finement à la mandoline. Mélanger avec 30 g d'huile. Déposer sur une toile de cuisson. Cuire au four ventilé 180°C pendant 20 minutes. Couper en 2 dans le sens de la largeur une plaque de pain de mie.

Poser un morceau de plaque de pain de mie sur une plaque de cuisson. Mixer légèrement la Crème Liquide 35 % avec l'Emmental Râpé. Étaler à la spatule une partie de l'appareil de manière homogène.

Déposer les légumes. Refermer avec de la deuxième tranche de plaque de pain de mie. Répartir le reste du mélange sur le dessus très finement. Passer au four à 225° pendant 10 minutes pour souder l'ensemble.

Astuce du chef

Pour plus de croustillance, beurrer les faces extérieures du croque monsieur.