



Grilled cheese au Saint-Nectaire

Recette réalisée avec



Une saveur douce
aux arômes
de noisette.
Manipulation
facile sans perte
de matière. Une
AOP valorisante.



1 personne

2,20€ HT / portion



Grilled cheese au Saint-Nectaire



- 25 g de jambon blanc
aux herbes
- 50 g de tomates semi
confites
- 2 tranches de **Saint-
Nectaire La Vie de
Château**
- 2 tranches de pain de
campagne
- 20 g de beurre
gastronomique
Candia professionnel

Préchauffer le four à 160°C.

Beurrer chaque tranche de pain de campagne sur une face. Procéder au montage du sandwich en alternant tranches de Saint-Nectaire La Vie de Château, tomates confites, jambon cuit aux herbes.

Fermer avec la dernière tranche de pain de campagne.

Faire dorer le sandwich dans une poêle anti-adhésive.

Finir la cuisson dans le four pendant 10 minutes.

Astuce du chef

Pour plus de gourmandise, faites fondre le fromage dans un mélange de crème et de vin blanc