



## 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