

SNACKING



SODIAAL
PROFESSIONNEL

Finger de Gruyère IGP France

Recette réalisée avec



Un goût doux,
fruité et fleuri,
aux notes
aromatiques
fraîches et
sucrées



1 personne

2,19 € HT / portion



Finger de Gruyère IGP France



- **30 g de Gruyère IGP France râpé Entremont professionnel**
- 2 tranches de pain de mie 12x12 spécial sandwich
- 40 g de beurre tartinable Candia Professionnel
- 25 g de cecina
- 15 g de jeunes pousses d'épinard
- Assaisonnement

- 1/ Tailler la cecina en très fines tranches.
- 2/ Laver, équeuter les pousses d'épinard. Sécher et réserver au froid.
- 3/ Beurrer les tranches de pain de mie.
- 4/ Monter le croque : couvrir chaque côté intérieur de pousses d'épinard, puis de tranches fines de cecina. Disposer sur toute la surface le Gruyère IGP France Rapé. Refermer le croque.
- 5/ Cuire le croque : à la poêle, à la plancha ou avec une machine à panini. Bien colorer chaque face, couper les fingers et dresser.

Astuce du chef

Remplacer la cecina par un jambon de boeuf, du pastrami, ou du jambon sec régional.