



Croque chèvre

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Mini galettes de pomme de terre : 320 g
Chèvre frais : 100 g
Jambon fumé : 4 tranches
Persil : quelques brins
Piment d'Espelette

PRÉPARATION

1. Laver, sécher et ciseler le persil.
2. Préparer les croques avec : une mini galette de pomme de terre, une tranche de chèvre frais, une tranche de jambon fumé pliée, une mini galette de pomme de terre.
3. Faire chauffer les croques au four à 180° pendant 10 à 12 minutes pour faire fondre le fromage de chèvre.
4. Décorer les croques avec un peu de persil et du piment d'Espelette à la sortie du four et avant de servir.

A déguster avec une salade de carottes.

Céline Schnell

Site Web

Page Facebook

Bon Appétit !