

BURGER FAÇON CROQUE MONSIEUR au PAVÉ CŒUR DE BRAISE



Personnes
4 Personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches de Pavé Cœur de Braise
- 4 pains à burger briochés
- 4 tranches de fromage cheddar
- Du beurre à température ambiante

La Préparation

- I. Sortir le beurre 30min. à l'avance pour le tartiner plus facilement sur les pains.
- II. Aplatir un peu les pains à burger. Les ouvrir en deux.
- III. Tartiner les côtés mie avec du beurre.
- IV. Placer dans l'ordre : la partie inférieure du pain, une tranche de cheddar, une tranche de Pavé Cœur de Braise, une autre tranche de cheddar et la partie supérieure du pain. Bien aplatir l'ensemble.
- V. Faire chauffer une poêle sur un feu très doux et y déposer les croques. Laisser cuire environ 5 minutes. Retourner lorsque le premier côté est bien doré et laisser cuire à nouveau 5 minutes.
- VI. À servir avec des frites de patate douce et une salade.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

