

GRILLED CHEESE



Sandwich



10 unités



25 min

F

**LES PRODUITS
FLORETTE**



Mâche Roquette
300g



Ingrédients ↓

- ✓ 200g Mâche roquette Florette
- ✓ 400g Mozzarella
- ✓ 150g Tomates séchées égouttées
- ✓ 150g Pesto vert
- ✓ 40g Beurre doux
- ✓ 20 Tranches de pain rustique
- ✓ Sel fin
- ✓ Poivre du moulin



Préparation ↓

1. Couper la mozzarella en tranches régulières, égoutter soigneusement les tomates séchées puis les hacher grossièrement. Beurrer ensuite finement l'extérieur de chaque tranche de pain rustique.
2. Sur 10 tranches (face intérieure), tartiner 15 g de pesto par tranche, répartir 40 g de mozzarella, ajouter 15 g de tomates séchées, assaisonner légèrement et refermer avec les 10 tranches restantes, face beurrée à l'extérieur.
3. Cuire les croques à la plancha ou dans un appareil dédié à chaleur moyenne (170 à 180 °C) jusqu'à obtention d'un pain bien doré et d'une mozzarella fondue (3 à 4 min par face).
4. À la sortie, ajouter une petite poignée de mâche roquette Florette (20g), refermer immédiatement, couper en deux et servir chaud.



L'astuce du chef

Ajouter la mâche roquette hors cuisson, permet de conserver son croquant et d'apporter un contraste frais avec la garniture fondante.