

## Croque Monsieur au Saint Nectaire



1

Nb. de pers.



### Ingrédients :

- 25 g de jambon blanc aux herbes
- 50 g de tomates semi confites
- 4 tranches de saint nectaire La Vie de Château
- 2 tranches de pain de campagne
- 20 g de beurre gastronomique Candia professionnel

### Dans cette recette



SAINT NECTAIRE LAITIER AOP TRANCHES VIE DE CHATEAU 24x30g

24x30g

### Préparation :

- 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, tomates confites, jambon cuit aux aux herbes. Fermer avec la dernière tranche de pain de campagne.
- Faire dorer le sandwich dans une poêle antiadhésive.
- Finir la cuisson dans le four pendant 10 minutes.