Panini de jambon de montagne aux figues fraîches et Raclette Croccanta

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **5-10 min.**

Ingrédients

- 160 g de Raclette Croccanta
- 4 belles tranches de jambon de montagne
- 4 Pains à panini
- 20 g de miel
- 2 cl d'huile d'olive
- 20 g de Vinaigre Balsamique
- 10 g de roquette
- 4 figues fraiches bien mûres

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Préchauffez votre grill ou votre presse à panini.
2. Dans un petit bol, mélangez le miel, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive.
3. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
4. Sur 4 des tranches de pain à panini, disposez une couche de jambon de montagne, puis ajoutez quelques tranches de figues et de fromage Croccanta, puis quelques feuilles de roquette.
5. Badigeonnez chaque sandwich avec un peu du mélange de miel-vinaigre balsamique et huile d'olive.
6. Couvrez avec les 4 autres tranches de pain à panini pour former des sandwichs.
7. Badigeonnez légèrement les deux faces extérieures des sandwichs avec un peu d'huile d'olive.
8. Placez les sandwichs sur le grill ou dans la presse à panini préchauffés et faites-les cuire pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et que le fromage soit fondu.
9. Retirez les sandwichs du grill et laissez-les refroidir légèrement.
10. Coupez les sandwichs en deux et servez-les chauds.

? **Astuce :** Réalisez une version végétarienne avec des tranches d'aubergine et de tomate à la place du jambon.