Croque campagne et raclette Le Fribourg au speck



Informations

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

Ingrédients

- 160 g de raclette Le Fribourg au speck
- 8 belles tranches de pain de campagne
- 8 tranches épaisses de speck
- 40 g de beurre
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Difficulté : facile ???

1. Préchauffez le four à 220°C.
2. Déposez sur le plan de travail les tranches de pain.

3. Tartinez celles-ci d’une fine pellicule de beurre.
4. Déposez une belle tranche de fromage sur chaque tranche de pain beurrée.
5. Placez une tranche de speck sur le fromage.
6. Refermez les croques avec l’autre tranche de pain garni.
7. Marquez les croques dans une poêle grill et enfournez pour finir la cuisson 5 minutes.
8. Servez bien chaud accompagné d’une salade verte bien assaisonnée.