Le Croque géant au Comté AOP

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Comté AOP jeune
- 4 tranches de pain à Bruschetta
- 4 grandes tranches épaisses de jambon blanc
- 40 g de beurre ½ sel

Étapes de la préparation

1. Préchauffe le four à 180°C.
2. Pendant ce temps, dépose sur le plan de travail les tranches de pain. Tartine d'une fine couche de beurre et dépose la tranche de jambon puis le fromage que tu auras préalablement découpé en tranches fines.
3. Dans une tranche de fromage, à l'aide de l'emporte-pièce, découpe des formes de dinosaures. Referme avec la dernière tranche de pain également beurrée et découpée.
4. Enfourne tes croques pour 7 à 8 minutes.

5. En fin de cuisson, ajoute les dinosaures de fromages sur le dessus et laisse-les fondre doucement. Sers bien chaud et croustillant.

? **Astuce :** Tu veux changer ta recette habituelle ? C’est simple, il suffit de remplacer le jambon par une tranche fine de volaille préalablement cuite à la poêle. Tu peux aussi ajouter des légumes en accompagnement : une jolie salade, des carottes râpées, quelques radis pour ajouter du croquant…