Panini de Saint Nectaire AOP Xavier David et pommes de terre

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de St Nectaire AOP Xavier David
- 4 pains à panini
- 2 pommes de terre
- 4 tranches de jambon de montagne fumé
- ½ botte de basilic
- 3 cl d’huile d’olive

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 240°C.

2. Emballez les pommes de terre dans une feuille d’aluminium et placez sous la cloche barbecue pour 50 minutes. Une fois cuites, déballez les pommes de terre, épluchez-les et taillez des rondelles.
3. Découpez les pains en deux dans la longueur.
4. Huilez légèrement avec l’huile d’olive, déposez sur chaque tranche de pain une tranche fine de fromage.
5. Déposez sur 4 tranches de pain, une tranche de jambon, quelques feuilles de basilic et quelques rondelles de pommes de terre. Recouvrez avec l’autre tartine. Baissez la température à 180°C et déposez sur la grille à marquer. Laissez cuire des deux cotés en pressant légèrement avec une spatule.
6. Lorsque le Panini est bien cuit et doré des deux côtés, servez bien chaud accompagné d’une belle salade ou quelques chips.

? **Astuce :** Il est possible de réaliser ce panini avec un filet de volaille rôti et d’ajouter quelques rondelles de tomate.