Croqu’montagne à la Raclette Moléson Signature

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Raclette Suisse Moléson Signature
- 8 tranches de pain de campagne
- 4 tranches de jambon sec de montagne
- 40 g de beurre
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha du barbecue.
2. Beurrez les 8 tranches de pain sur une seule face.
3. Déposez sur chaque tranche de pain le fromage préalablement découpé en tranches fines.

4. Placez sur 4 tranches de pain une tranche de jambon et recouvrez avec une autre tartine.
5. Faites dorer sur la plancha bien chaude.
6. Lorsque les croques sont bien colorés et le fromage fondu, dressez dans les assiettes de service accompagné d'une salade verte bien assaisonnée.

? **Astuce :** Dans cette recette, il est possible de remplacer le jambon par un filet de poulet fermier rôti ou même une tranche de saumon fumé.