

Croque-morbier



Ingrédients nécessaires

coriandre : 3 pincée(s)
noix : 100g
morbier : 250g
épinards frais : 250g
jambon de Bayonne : 5 tranche(s)
pain : 5 tranche(s)
poivre : 3 pincée(s)
beurre : 25g

Préambule

Les croque-monsieur, c'est très bon. Essaye de varier la recette de base en utilisant du morbier, des épinards et des noix.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire fondre le beurre dans une poêle.



Etape 2

Rince les épinards, puis fais-les cuire pendant 5 minutes et ajoute le poivre et la coriandre.



Etape 3

Coupe le pain en tranches et dispose-les dans un plat qui passe au four.



Etape 4

Répartis le jambon de Bayonne sur le pain.



Etape 5

Ajoute un peu d'épinards sur chaque tranche.



Etape 6

Coupe le morbier en lamelles et dépose-le par-dessus tes croque-morbier.



Etape 7

Demande à un adulte de faire cuire le tout à 220°C pendant 15 minutes. A la sortie du four, ajoute les noix. C'est prêt, bon appétit !

