



Les plats principaux

Panini met peer en Passendale

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 ciabatta
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 tranches Passendale (Caractère)
2 poires (bien sucrées coupées en rondelles)
2 cuillères à soupe de miel
200 grammes de rucola (ou de jeunes pousses d'épinards)

Méthode de préparation

Coupez la ciabatta en 4 parts égales et coupez celles-ci en deux. Arrosez généreusement les deux côtés d'huile d'olive, puis disposez le fromage, les poires et la roquette ou les épinards

Assaisonnez avec du sel, du poivre et du miel, refermez le pain et compressez bien. Faites-le cuire sous le gril ou dans un appareil à croque-monsieur ou à panini, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

