



Collations

## **Croques-Jules au jambon Ganda, au Brie et à la sauce barbecue**

**Pour 2 personnes.**

### **Ingrédients**

8 galettes fines au beurre (Jules Destroyer)  
2 cuillères à soupe de chutney de tomates  
2 cuillères à soupe de sauce barbecue  
2 ketchup (de betterave rouge)  
8 tranches de jambon Ganda  
8 paquets de brie

### **Méthode de préparation**

Découpez les tranches de Brie. Coupez les tranches de jambon en deux et pliez chaque morceau deux fois. Disposez 8 galettes devant vous. Sur 4 d'entre elles, disposez la moitié du jambon, le Brie, et terminez avec le jambon restant. Recouvrez avec les 4 galettes non garnies et passez les croques au grill ou au four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Mélangez les 3 sauces (chutney de tomates, ketchup de betterave rouge et de sauce barbecue) et servez dans un petit bol. Découpez les croques-Jules en deux et accompagnez-les de votre sauce barbecue maison.

### **Ustensiles de cuisine**

Four



Recommandé par

