



Les plats principaux

Croque au flétan fumé et raifort

Pour 2 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe de sauce béarnaise

4 tranches de pain

Pour le spread

4 cuillères à soupe de fromage à la crème

2 cuillères à café de raifort

4 tranches de flétan (fumé)

ciboulette (fraîche)

poivre

sel

Méthode de préparation

Tartinez la moitié des tranches de pain avec le fromage à la crème. Garnissez la tartine avec le raifort, le flétan fumé et de la ciboulette fraîche.

Salez et poivrez la tartine puis recouvrez avec l'autre tranche de pain.

Placez les croques à tour de rôle dans l'appareil à croques, coupez-les en deux et placez-les sur une grande planche avec des petits rapiers de vos sauces préférées. Par exemple, de la sauce béarnaise.

