



Les plats principaux

Croque au pesto rouge, burrata et coppa

Pour 2 personnes.

Ingrédients

- 4 tranches de pain
- 1 cuillère à soupe de poignée de pin (rôtis)
- 2 cuillères à soupe de pesto rouge
- 1 boule de burrata (en morceaux)
- 4 cuillères à soupe de sauce andalouse
- 4 tranches coppa di parma
- 1 poignée de rucola

Méthode de préparation

Tartinez la moitié des tranches de pain avec le pesto rouge. Garnissez la tartine avec la coppa, des morceaux de burrata, de la roquette et enfin des pignons de pin rôtis.

Placez l'autre tranche de pain sur la tartine.

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 andalouse.

