



Les plats principaux

Croque l'automne

Pour 1 personne

Ingrédients

2 tranches de pain
2 tranches camembert
1/2 poire (en tranches)
2 tranches de jambon d'Ardenne
1 cuillère à soupe de miel
beurre

Méthode de préparation

Tartinez un côté des tranches de pain avec du beurre. Rôtissez les pignons de pin dans une poêle sèche.

Couvrez le côté non beurré d'une tranche de pain avec les tranches de fromage, saupoudrez-y ensuite les pignons de pin et répandez enfin le miel.

Couvrez avec les tranches de poire et le jambon. Fermez avec l'autre tranche de pain (côté beurré vers le dessus) et grillez le croque bien doré sur les deux faces.

Ustensiles de cuisine

Grill

