



Croque-monsieur au saumon et mozzarella

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes par paire de croque-monsieur

Recette pour 4 croque-monsieur

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie aux céréales
- 4 tranches de saumon fumé
- Fromage frais ail et fines herbes
- 8 tranches de mozzarella
- 1 courgette râpée

1. Beurrez légèrement la partie extérieure du pain de mie.
2. Coupez en tranche le saumon de manière à garder les dimensions du pain de mie.
3. Râpez les courgettes finement.
4. Etalez le fromage frais ail et fines herbes à l'intérieur des tranches du pain.
5. Ajoutez sur la moitié d'une tartine la tranche de saumon fumé, les courgettes râpées et les tranches de mozzarella fraîchement coupées au préalable.

6. Salez et poivrez le tout.
7. Mettez le tout dans le Premium Gaufres.
8. Patientez 5 petites minutes.
9. Dégustez !