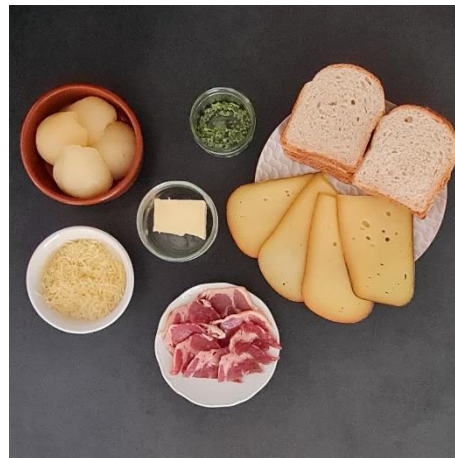


CROQUE MONSIEUR AU ROQUEFORT ET A LA POIRE

Ingrédients : pour 4 personnes

- 8 tranches de pain de mie
- 100 gr de Roquefort
- 2 poires bien mûres
- 4 tranches de gouda fumé
- 4 tranches de jambon cru
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- Gruyère râpé



Etapes de préparation : 15 min

- 1-Coupez finement les poires, les déposer sur une tranche de pain de mie.
- 2-Coupez finement le roquefort et déposez 1 tranche sur la poire.
- 3-Couvrez le roquefort de jambon cru
- 4-Déposez une tranche de gouda fumé
- 5-Terminerez par déposer une tranche de roquefort
- 6-Refermez
- 7-Sur le dessus, éparpillez du gruyère râpé et parsemez de ciboulette
- 8-Enfournez au four à 190°C, pendant 7 min environ

