

Suggestion de présentation



LE CROQ'FUMÉ

↳ Ingrédients :



Pain de mie - 2 tranches x 90 g
Pastrami de bœuf - 40 g
Crème fraîche épaisse - 40 g
Emmental râpé - 40 g
Mozzarella fumé - 2 tranches
Poivre moulin - QS



↳ Progression de la recette :



Montage :

Sur chacune des deux tranches de pain de mie, étaler de la crème fraîche épaisse (en préserver un peu) puis déposer de l'emmental râpé.

Sur l'une des deux tranches, déposer le pastrami, la mozzarella, un peu de crème fraîche, un tour de moulin puis recouvrir de la seconde tranche.

Passer au toasteur 5 à 6 minutes et servir chaud.