



Croque au barbecue avec fromage de bunker et jambon italien



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tranches de pain blanc
beurre
8 tranches de jambon italien (ou jambon Ganda)
8 tranches de fromage de bunker de twente
1 sachet roquette
huile d'olive
vinaigre de vin rouge
sel et poivre
cornichon

Méthode de préparation

- 1.** Garnissez quatre tranches de pain avec du fromage et du jambon. Tartinez les faces extérieures de beurre.
- 2.** Faites griller les croques au barbecue.
- 3.** Mélangez la roquette avec un filet d'huile d'olive, un filet de vinaigre de vin rouge, du sel et du poivre.
- 4.** Servez-la avec les croques et un bol de cornichons.