

BURGER FAÇON CROQUE MONSIEUR au PAVÉ DOUGRILL

FRANCE D'OLONA



Personnes
4 Personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches de Pavé Dougrill
- 4 pains à burger briochés
- 4 tranches de fromage cheddar
- Du beurre à température ambiante

La Préparation

- I. Sortir le beurre 30min. à l'avance pour le tartiner plus facilement sur les pains.
- II. Aplatir un peu les pains à burger. Les ouvrir en deux.
- III. Tartiner les côtés mie avec du beurre et couper les tranches du Pavé Dougrill à la forme du pain burger.
- IV. Placer dans l'ordre : la partie inférieure du pain, une tranche de cheddar, une tranche de Pavé Dougrill, une autre tranche de cheddar et la partie supérieure du pain. Bien aplatir l'ensemble.
- V. Faire chauffer une poêle sur un feu très doux et y déposer les croques. Laisser cuire environ 5 minutes. Retourner lorsque le premier côté est bien doré et laisser cuire à nouveau 5 minutes.
- VI. À servir avec des frites de patate douce et une salade.

Bon appétit !

FRANCE D'OLONA

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNONES • 85220 APREMONT
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

