



Croque-chèvre

TOMATES, AUBERGINES

Ingrédients

9 tranches de pain de mie, 250g de fromage de brebis râpé, 3 rocamadours, 150g de crème liquide, 6 belles tranches de mortadelles, une boîte d'aubergines Brover, 180g de dés de tomates confites Brover.

1. Préparation

Egoutter les aubergines et les couper en morceaux. Egoutter les tomates confites. Mélanger la crème avec le râpé de brebis. Faire toaster les tranches de pain de mie.

2. Montage

Déposer sur 6 tranches toastées un peu de mélange crème brebis, les aubergines coupées, la mortadelle et pour termine les dés de tomates confites. Superposer les tranches et déposer la dernière tranche de pain de mie recouverte du mélange râpé de brebis et crème surmonté d'un rocamadour. Passer le tout au four pendant 8 min à 240°C.

Pour un peu plus de fraîcheur servir avec une petite salade