

Croques de pain d'épices à la saucisse de Montbéliard, au Comté et à la cancoillotte noix



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS ✂ 6 PERSONNES

- 2 saucisses de Montbéliard cuites
- 24 tranches de pain d'épices (2 croques par personne)
- 1 petit pot de cancoillotte noix tempérée
- 100 g de brisures de Comté de 18 mois
- 30 g de beurre bio en pommade
- poivre du moulin
- huile d'olive



- 1 Préparation.** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Coupez les saucisses de Montbéliard en rondelles de 2 mm. Prenez une grille de four, recouvrez-la de papier sulfurisé et graissez-le à l'huile d'olive.
- 2 Montage.** Déposez 12 tranches de pain d'épices, tartinez-les de cancoillotte noix tempérée, parsemez de brisures de Comté et recouvrez de 6 rondelles de saucisse. De nouveau tartinez de cancoillotte noix, parsemez de brisures de Comté et recouvrez d'une tranche de pain d'épices. Pressez légèrement l'ensemble et badigeonnez de beurre pommade à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
- 3 Cuisson.** Enfournez pour 10 min afin de griller les croques.
- 4 Dressage.** A la sortie du four, mettez 2 croques sur chaque assiette et dégustez sans attendre. Vous pouvez les accompagner d'une salade d'endives aux noix.

