Croque-monsieur au smoked meat et fromage en grains !

RECETTES – REPAS – SANDWICHS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

5-10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Smoked Meat Schwartz’s
- Fromage en grains
- Choucroute
- Moutarde jaune
- Pain de seigle
- Cornichons

Préparation

1. Préchauffer votre four à 450 F.
2. Mettre de la moutarde sur le pain de seigle.
3. Ajouter de la choucroute, du smoked meat et du fromage en grains au goût ! Plus il y en a, plus c’est cochon !
4. Déposer vos créations sur une plaque à cuisson et enfourner quelques minutes afin de faire fondre le fromage en grains.
5. Savourer avec une bière la Fin du Monde et quelques cornichons.