



CROQUE-MONSIEUR DE PAIN D'ÉPICES AUX CHICONS ET AU FROMAGE



Préparation: 15 minutes - Cuisson: 5 minutes - Facile - Pour 4 personnes

Ingrédients:

- **Pain d'épices Fa Festa** (8 tranches)
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 4 mini-chicons, effeuillés
- 4 tranches de fromage
- (Comté, Gruyère, Chèvre ou autre)
- sel, poivre

Préparation :

1. Faites fondre le beurre dans une poêle.
2. Faites revenir l'ail et les feuilles de chicons pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les feuilles caramélisent.
3. Salez et poivrez - Réservez.
4. Faites griller brièvement les tranches de pain d'épices au grille-pain.
5. Déposez sur les croque-monsieur une tranche de fromage et des feuilles de chicons.
6. Faites tenir à l'aide d'une pique en bois.
7. Répartissez les croque-monsieur sur les assiettes.
8. Servez sans attendre.

Délicieux avec une salade de mâche ou de roquette.

