Sébastien Zozaya

Tartines et sandwichs

Croq-bikini au jambon cru, mozzarella et à la truffe

15 min	10 min	5 min	0	352
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les croq-bikini

8 tranche(s) **Pain de mie**
4 tranche(s) **Jambon cru**
100 g **Beurre**
50 g **Truffe**
1 **Mozzarella**
1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du sandwich

1. Tartiner les tranches de pain de mie de beurre truffé. Réserver sur une assiette et placer au réfrigérateur.
2. A l'aide d'un couteau éminceur, tailler la mozzarella préalablement égouttée en tranches d'environ 1 cm. Réserver dans un bol.
3. Sortir les tranches de pain de mie du réfrigérateur et disposer les tranches de jambon en recouvrant tout le pain.
4. Recouvrir avec la mozzarella puis finir avec une tranche de pain non beurré. Parer les bords avec un couteau éminceur.

Étape 2

Cuisson des croc'bikini

1. Faire chauffer la poêle sur feu doux et verser un filet d'huile d'olive.
2. Placer les bikinis dans la poêle et les poêler des deux côtés. Lorsqu'ils sont dorés, les débarrasser sur une assiette.

Étape 3

Dressage

1. Couper les croc'bikinis en quatre triangles. Disposer les bikini sur une planche.
2. Agrémenter de quelques pousses d'épinard et de tranches de jambon. Déguster aussitôt.