

Tartines et sandwiches

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 croq'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.