



LE CROQUE CABÉCOU DU PÉRIGORD



4 pers.



5min.



INGRÉDIENTS

- 4 Cabécou du Périgord
- 8 tranches de pain de Campagne
- 16 tranches de magret de canard séché
- 1 pomme
- 1 citron
- 20 g de cerneaux de noix

PRÉPARATION

1. Laver la pomme et enlever le coeur.
2. Presser le jus du citron.
3. A la mandoline, couper de très fines lamelles de pomme et les citronner.
4. Concasser les noix.
5. Déposer sur la première tranche de pain le magret de canard séché, les lamelles de pomme, le Cabécou et parsemer de noix.
6. Fermer avec la seconde tranche de pain.
7. Passer à la machine à croque-monsieur environ 2 mn.

ASTUCES

Ajouter quelques pousses d'épinard pour plus de fraîcheur

