



## LE CROQUE PARIS/NEW-YORK



4 pers.



5min.



### INGRÉDIENTS

---

- 4 Palets de Chèvre affinés du Périgord "Spécial Cuisson"
- 4 tranches de pain Poilâne
- 60 g de chutney d'oignons
- 4 tranches de bacon
- 2 cl de sauce BBQ



### PRÉPARATION

---

1. Couper en 2 et faire griller les tranches de pain sous la salamandre, sur une seule face.
2. Faire griller le bacon.
3. Étaler la sauce BBQ sur les pains face non grillée.
4. Sur la première tranche, disposer le chutney d'oignons, la tranche de bacon grillé, puis le "Spécial Cuisson".
5. Recouvrir avec la seconde tranche, face grillée sur le dessus.
6. Passer sous la salamandre environ 2 minutes.

### ASTUCES

---

Ajoutez des tranches de cornichons aigres doux pour amener un peu d'acidité et de croquant