

LE CROQUE TEX-MEX



4 pers.



12min.



INGRÉDIENTS

- 4 Crottins Cendrés Tex-mex
- 8 tranches de pain de maïs
- 2 avocats
- 4 tranches de blanc de dinde
- 2 oignons rouges
- 4 cornichons aigres doux
- 1 citron
- sel et poivre



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Presser le citron.
3. Retirer le noyau des avocats et réaliser une purée avec la chair, assaisonner de sel, de poivre et citronner la purée.
4. Escaloper les Crottins Cendrés en 3.
5. Émincer finement les oignons rouges et trancher les cornichons en fines tranches.
6. Tartiner le pain de maïs avec la purée d'avocats.
7. Garnir la première tranche d'oignons rouges et de cornichons et déposer la tranche de dinde et le Crottin Cendré.
8. Fermer avec la seconde tranche de pain.
9. Étaler de la béchamel sur le croque-monsieur et enfourner environ 3 mn.

Pour la béchamel : Réaliser le roux dans une casserole : mettre le beurre à fondre, ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire à feu doux pendant quelques minutes. Verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Laisser cuire à ébullition pendant 5 min. Assaisonner de sel, de poivre du moulin et d'épices.

ASTUCES

Ajoutez quelques feuilles de coriandre pour parfumer le croque-monsieur