



Croque Abbaye et sa salade chicon-pourpier

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 belles tranches de pain de campagne ou complet
- 4 tranches de fromage d'abbaye (Chimay, Maredsous, ...)
- 1 poire conférence
- 8 tranches de viande des Grisons
- Quelques cerneaux de noix
- 2 chicons de pleine terre
- 1 poignée de pourpier
- 2 càs de vinaigre de noix
- 1 càc de miel
- Beurre
- Poivre du moulin

Préparation

1. Laver et couper en tranche la poire (8 tranches).
2. Concasser les noix.
3. Disposer sur une tranche de pain une tranche de fromage, 4 tranches de viande des grisons, 4 lamelles de poire coupées finement, parsemer de quelques noix concassées, et terminer avec une tranche de fromage.
4. Refermer la tartine.
5. Recouvrir de papier cuisson une place allant au four et disposer les croques

6. Faire cuire 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le pain doré.
7. Laver et émincer les chicons dans un plat et ajouter le pourpier
8. Assaisonner avec une vinaigrette d'huile de noix et miel.