

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 10

Une recette tendance et gourmande : le croque truffé !

Préparation

Etape 1

Utiliser de la brioche tranchée ou couper de belles tranches de brioche.

Beurrer généreusement chaque tranche de brioche.

Etape 2

Poser le jambon à la truffe préalablement tranché sur la brioche beurrée.

Ajouter des lamelles de truffe sur le jambon.

Etape 3

Mettre les croques dans l'appareil à croque-monsieur jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Servir immédiatement avec une délicieuse salade assaisonnée.

Etape 4

Version économique

Remplacer le jambon à la truffe par du jambon blanc.

Utiliser une sauce à la truffe pour parfumer.

Bon appétit !

Ingrédients



10 tranche(s)
Jambon à la truffe



20 tranche(s)
Brioche tranchée



40 tranche(s)
Carpaccio de truffe d'été



30 g Sauce truffe d'été

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1094
Matières grasses (g)	3.6
Dont acides gras saturés	9.4
Glucides (g)	30
Dont sucres	7.4
Protéines (g)	13
Sel (g)	1.31