

« LES CROQUES Milie !!! »

Ingrédients :

- Pain de mie (grand modèle),
- Boursin, crème fraîche, kiri, ou vache qui rit...
- Légumes verts et tomates,
- Viande cuite ou poisson,
- Fromage râpé,
- Sel, poivre et huile d'olive.

(recette idéale pour finir les restes).

Préparation :

① Avec un couteau, étaler du boursin ou de la crème fraîche sur le pain de mie. ➡



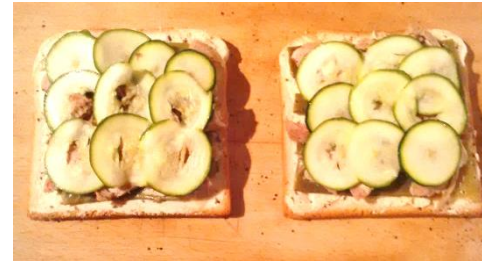
② Rajouter les légumes verts. ➡



③ Rajouter la viande ou le poisson. ➡



4 Rajouter des courgettes coupées avec le couteau à « patates ». 📍



5 Rajouter des tomates coupées en rondelles. 📍



6 Rajouter du fromage râpé, puis un peu de sel, poivre, et huile d'olive. 📍



7 Faire cuire les « *Croques Milie* » au four à 220 degrés, en surveillant bien la cuisson. Les bords du pain de mie doivent être croustillants, le fromage au-dessus bien fondu. 📍

C'est prêt à être mangé !

On peut rajouter une petite salade d'accompagnement, et un peu de décoration.

BON APPETIT LES AMIS !!!

