

Croque aux Pruneaux d'Agen et au jambon noir de Bigorre



: 15 minutes



: 60 minutes

4 personnes



Les ingrédients

- **190 g de Pruneaux d'Agen**
(pour le beurre de pruneau)
- **8 Pruneaux d'Agen** (à découper en lamelles)
- 8 tranches de jambon noir de Bigorre AOC en cours
- 8 tranches de pain de campagne
- 100 g de mesclun
- 95 g de beurre
- 100 g de gruyère râpé

La préparation

1. Pour confectionner le beurre de Pruneau d'Agen, mixez le beurre et les pruneaux dénoyautés.
2. Tartinez chaque face de chaque tranche de pain de campagne.
3. Disposez sur chaque tranche le mesclun, les pruneaux coupés en lamelles, le jambon noir de Bigorre.
4. Parsemez sur le reste des tranches de pain du gruyère râpé.
5. Enfournez ces tranches au four à 200°C (Th 7) jusqu'à coloration et les disposer sur les tranches garnies.

POUR LE DRESSAGE :

- Disposez votre croque monsieur dans une jolie assiette et n'hésitez pas à y associer quelques feuilles de salade pour y apporter un peu de verdure.