

Croques de pain d'épices à la saucisse de Montbéliard, au Comté et à la cancoillotte noix



**PLAT ASSEZ FACILE
ET PEU CÔUTEUX**

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 10 min

POUR 6 PERSONNES :

2 saucisses de Montbéliard cuites

24 tranches de pain d'épices
(2 croques par personne)

1 petit pot de cancoillotte
noix tempérée

100 g de brisures de
Comté de 18 mois

30 g de beurre bio en pommade

Poivre du moulin

Huile d'olive

1| Préparation. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Coupez les saucisses de Montbéliard en rondelles de 2 mm. Prenez une grille de four, recouvrez-la de papier sulfurisé et graissez-le à l'huile d'olive.

2| Montage. Déposez 12 tranches de pain d'épices, tartinez-les de cancoillotte noix tempérée, parsemez de brisures de Comté et recouvrez de 6 rondelles de saucisse. De nouveau tartinez de cancoillotte noix, parsemez de brisures de Comté et recouvrez d'une tranche de pain d'épices. Pressez légèrement l'ensemble et badigeonnez de beurre pommade à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.

3| Cuisson. Enfournez pour 10 min afin de griller les croques.

4| Dressage. A la sortie du four, mettez 2 croques sur chaque assiette et dégustez sans attendre. Vous pouvez les accompagner d'une salade d'endives aux noix.