

CROQUE MONSIEUR

CHUTNEY DE FIGUES

curry & masala by Øscar

JAMBON À L'OS & ROQUETTE



 Difficulté
Facile

 Préparation
10 min

 Cuisson
5 min

 Temps Total
15 min

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

pain de campagne
4 c. à café de notre chutney de figues, curry & masala
comté AOC
roquette
jambon à l'os
crème fraîche, moutarde
poivre

'Enfin une recette 100% facile pour le dimanche soir !'

PRÉPARATION

1. Étalez sur quatre tranches de pain de campagne une généreuse c. à café de notre chutney de figues, curry & masala, des copeaux de comté, de la roquette, du jambon à l'os. Recouvrez d'une seconde tranche de pain de campagne.
2. Faites griller vos croque monsieur au four. Une fois dorés, coupez-les en deux puis savourez !

LE TIPS BY ØSCAR

Pour renforcer la gourmandise de votre recette, ajoutez 1 c. de crème fraîche, un peu de moutarde et un peu de poivre !

#croquemoi

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)