

Croque-monsieur à la Raclette Damafro, pain aux sept céréales



Raclette Damafro

Un classique dans un emballage pratique. Idéal pour des gratinés et sandwich riches en arômes et en textures.

Ingrédients

- 2 tranches de pain aux 7 céréales
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 barquette de 150 g de Raclette Damafro
- 100 g d'épinards cuits
- 1 noix de beurre fondu

Préparation

- 1• Tartiner les tranches de pain avec l'huile d'olive et le beurre fondu.
- 2• Étaler les épinards cuits sur une des tranches, assaisonner, puis ajouter le fromage *Raclette Damafro*.
- 3• Fermer avec la deuxième tranche de pain.
- 4• Passer sous le grill, au BBQ ou dorer dans une poêle avec un peu de beurre et finir au four 5 minutes à 350 degrés.