

Croissants avec du CAMBOZOLA, de la roquette, des framboises et du jambon serrano



Ingrédients pour 2 Portions:

150 g	CAMBOZOLA
100 g	Framboises
80 g	Jambon serrano
2 pcs	Croissant
1 poignée	Roquette

Préparation :

1. Laver la salade et couper le CAMBOZOLA en tranches. Réserver le tout séparément-
2. Couper le croissant dans le sens de la longueur. Garnir la moitié inférieure de CAMBOZOLA. Répartir les framboises sur le fromage. Pour finir, placer la moitié supérieure dessus et appuyer légèrement. Pour la variante savoureuse, couper le croissant dans le sens de la longueur. Garnir la moitié inférieure de jambon serrano et de CAMBOZOLA. Pour finir, placer la moitié supérieure dessus et appuyer légèrement.
3. Préchauffer le four (200 °C dans un four à chaleur conventionnelle / 180 °C dans un four à chaleur tournante). Placer les croissants sur une plaque et cuire environ 10 minutes (jusqu'à ce que le fromage ait un peu fondu et que le dessus des croissants soit croustillant et doré).
4. Garnir de roquette après la cuisson et servir.

