

CROQUE DE POULET, COMTE, CONFITURE D'AIRELLES & MOUTARDE A L'ANCIENNE

Pour 1 personne



**2 tranches de pain de mie
blanc de poulet
comté en lamelles
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne (moutarde de Meaux)
1 cuillère à soupe de confitures d'airelles
1 cuillère à soupe de beurre**

Beurrer un côté de chaque tranche de pain.

Sur l'autre face, tartiner de moutarde de Dijon pour l'une et de confiture d'airelles pour l'autre.

Ajouter quelques fines tranches de comté, des morceaux de dinde.

Chauffer une poêle à feu moyen-élevé, faire dorer les « croques » à feu doux pendant 2-3 min de chaque côté jusqu'à coloration dorée et jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Trancher en deux et servir aussitôt avec une salade de roquette arrosée d'un filet d'huile d'olive et de fleur de sel.

