



CROQUE-MONSIEUR RICOTTA/RAISINS SECS

Pour 4 personnes

**8 tranches de pain de mie – 120g ricotta de brebis fraîche – 100g raisins blonds secs – 80g sucre roux - 8 càs marsala – 4 càs sucre glace -
Chauffer le marsala jusqu'à ébullition. Ôter du feu. Ajouter les raisins et laisser reposer jusqu'à absorption.**

Fouetter la ricotta avec le sucre roux. Tartiner 4 tranches de pain de mie du mélange. Répartir dessus les raisins. Poser dessus les 4 tranches de pain de mie restantes.

Allumer le gril du four. Poser sur une plaque à pâtisserie les croque-monsieurs. Les saupoudrer de sucre glace. Entreposer sous le gril. Laisser caraméliser. Sortir du four. Découper aussitôt à l'emporte-pièce. Servir.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr