



1 personne



20 minutes



Facile

## Côté cuisine

# Croque fromage/légumes grillés

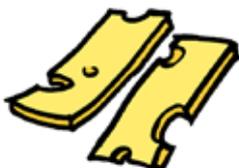
## Ingrédients



2 grandes tranches de pain  
(campagne, baguette...)



1 petite courgette  
et/ou 1 petite aubergine



2 tranches de fromage  
(emmental, comté, cantal, tomme...)



Feuilles de basilic



Huile d'olive



Salade verte et vinaigrette

En option : tomates, ail, échalotes

## Préparation

1

Laver les légumes et les découper en tranches fines (max 1 cm).



2

Huiler légèrement les tranches de légumes.



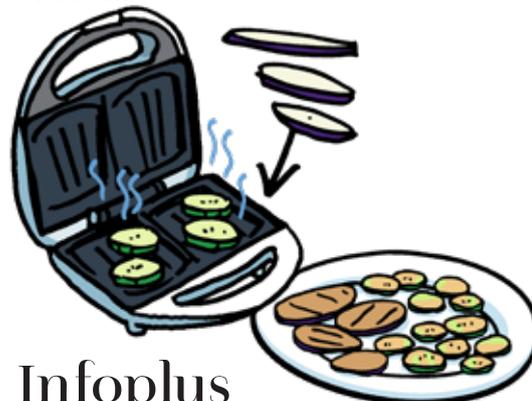
3

Faire chauffer l'appareil à croque-monsieur.



4

Faire cuire les tranches de légumes en les retournant au bout de 2 mn. Réserver.



5

Préparer le croque avec 2 tranches de pain (campagne, baguette...) garnies de légumes, fromage et basilic.



6

Faire toaster le croque fromage.



7

Servir avec de la salade et le reste des tranches de légumes grillés et éventuellement des tomates et de l'ail.



## Infoplus

*Sans trop cuisiner, il est donc possible de se faire plaisir et de manger équilibré.*