

Croque-poulet à la pâte de coings et au Val-Dieu



5 min



10 min



1 personne



Ingrédients

- 2 ou 3 tranches de fromage d'Abbaye Val-Dieu
- 2 tranches de pain de campagne
- Restes de poulet rôti (env. 100 g)
- Pâte de coings (env. 50 g)
- Beurre
- Poivre

Préparation

- > Beurrez très légèrement une tranche de pain de campagne, retournez-la et tartinez-la de pâte de coings. Recouvrez avec le poulet un peu émietté, de manière à couvrir toute la surface du pain. Poivrez légèrement et posez les tranches de fromage par-dessus.
- > Beurrez légèrement la deuxième tranche de pain, fermez la tartine et faites-la dorer dans une grande poêle, à feu doux, pour que le fromage ait le temps de fondre et que le poulet soit bien chaud.
- > Dégustez aussitôt, avec une salade.

Astuce

Vous trouverez la pâte de coing (« dulce de membrillo ») dans les rayons « cuisine du monde » des grandes surfaces et dans les épiceries espagnoles. Elle est excellente aussi en accompagnement des plateaux de fromages.



Découvrir
d'autres recettes

