Croque jambon cru, pesto, mozzarella

Bonjour à toutes et tous

Même s'ils ne sont pas des fans frénétiques de foot, mes gourmands ont décidé de profiter de l'Euro et de « zieuter » l'ensemble des matches de l'équipe de France (« *Et la finale si on ne passe pas* »). Détestant le foot, j'ai bloqué mes soirée pour « aller voir ailleurs », loin de l'agitation. Il n'empêche qu'en prévision des matchs de soirée, mon mari m'a demandé un coup de main côté cuisine -plateau télé.

Pour leur éviter des bugers et pizza, je me suis amusée à leur inventer une idée de croque monsieur qui change. On peut largement personnaliser ce plat simple et le faire « voyager ». C'est en apercevant de magnifiques bouquets de basilic au marché que j'ai trouvé la bonne idée : un croque au pesto, au jambon cru et mozzarella. Le premier apporte du pep's, le deuxième une saveur plus brute que le jambon blanc, le troisième de l'onctuosité. Comme le pesto est réalisable maison, j'ai juste fait une petite adaptation pour obtenir une sauce plus épaisse et moins huileuse, afin que celui-ci puisse former une couche épaisse et apporter plus de saveur au croque.

J'ai fait un petit crash test ce week-end en « apéritif » et ces croques pesto ont reçu énormément d'éloges de la part des intéressés. Cela change, les associations marchent bien, et c'est très gourmand. La recette est donc validée pour les futures soirées-télé-foot et mon mari a reçu une petite fiche manuscrite. En l'écrivant, je me suis dit que la recette vous plairait sans doute, pour plateau télé-foot ou toute autre occasion. La voici donc sur le blog. Bonne journée et bon matchs de foot si vous les appréciez !

- Croque pesto,
jambon cru, mozzarella -
© Au Fil du Thym

Croque jambon cru, pesto, mozzarella

Recette : Chakchouka aux haricots rouges

Saison de la recette : Juin à Octobre

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour 4 croques :

- 8 tranches de pain de mie (idéalement : du complet)
- 6 tranches de jambon cru (type jambon sec)
- 2 boules de mozzarella
- un peu d’huile pour la cuisson

Pour le » presque pesto » (note : il y en aura trop pour les croques) :

- 2/3 d’un bouquet de basilic
- 1 belle gousse d’ail
- 6 à 8 cuillerées à soupe d’huile d’olive
- 2 cuillerées à soupe pleines d’amandes moulues

Réalisation

Étape 1 : Préparation du « pesto »

- Lavez le basilic et épongez soigneusement. Épluchez la gousse d'ail.
- Placez les feuille de basilic, les amandes moules, la gousse d'ail et 6 cuillerées à soupe d'huile dans un mixer puis mixez jusqu'à ce que cela forme une sorte de pâte non homogène.
- Ajoutez l'huile à votre convenance. L'idéal pour cette recette est de disposer d'un 'pesto » assez épais.

Étape 2 : Les croques

- Coupez la mozzarella en rondelles
- Tartinez la moitié des tranches de pain d'une bonne couche de pesto (environ1 cuillérée à soupe par tranche). Badigeonnez les autres tranches de pesto.
- Dressez votre croque en plaçant :
    - la tartine avec beaucoup de perso (côté pesto vers l'intérieur)
    - 1,5 tranche de jambon cru
    - des rondelles de mozzarella
    - et l'autre tranche de pain (côté pesto toujours vers l'intérieur)

- Huilez légèrement une poêle (idéal : une crêpière) puis faites cuire vos croques à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur les deux faces. A titre indicatif, comptez 5 minutes par face.

Servez ces croque pesto jambon cru et mozzarella bien chauds.

Astuces :

- Variante : Remplacez la mozzarella par du fromage de chèvre type bûche ou chèvre frais. Pour les vggies, remplacez le jambon par de la tomate.
- Accompagnements : Chips et bâtonnets de légumes pour les plateaux télé, salades de crudités pour les repas plus légers.