



Croque-monsieur aux épinards et aux tomates



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 sachet d'épinards
beurre
12 tranches de pain blanc
200 grammes de fromage jeune
2 tomates (en rondelles)
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle.
- 2.** Faites revenir les épinards nettoyés jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 3.** Égouttez les épinards dans une passoire et pressez-les pour enlever l'excès d'eau. Essuyez la poêle avec du papier absorbant.
- 4.** Beurrez les tranches de pain des deux côtés. Préparez six tartines au fromage, aux épinards et à la tomate.
- 5.** Faites-les dorer dans la poêle des épinards.
- 6.** Coupez chaque croque en deux. Servez 3 moitiés par personne.