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.**