Croque-monsieur à l'italienne et sa salade saine

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 baguette
pesto (1 petit pot de pesto verte et 1 petit pot de pesto, prêt à l'emploi, 90 g)
2 boules mozzarella
180 grammes de jambon italien
2 tomates roma
huile d'olive
100 grammes de parmesan (râpé)
1 paquet d'asperges vertes (pointes)
100 grammes de pousses d’épinards
1 bouquet de basilic
2 oignons de printemps
1 ravier de tomate cerise

Méthode de préparation

1. **Découpez la baguette en tranches. Divisez en deux portions égales. Tartinez une portion de pesto vert, et l'autre de pesto rouge (sur une face). Garnissez chaque tranche de pain au pesto vert de fines lanières de mozzarella et de jambon italien, et ajoutez 1 rondelle de tomate. Recouvrez d'une tranche de pain au pesto rouge.**

2. **Badigeonnez d'huile d'olive l'extérieur des croque-monsieur, puis passez-les dans le parmesan râpé. Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile d'olive. Faites-y cuire les croque-monsieur à feu moyen, de telle sorte que le fromage puisse fondre lentement. Au bout de 3 minutes, retournez délicatement et poursuivez la cuisson 2 minutes.**

3. **Entre-temps, faites griller les pointes d'asperges vertes dans une poêle à griller avec un peu d'huile d'olive. Mélangez-les avec les pousses d'épinards, le basilic, les jeunes oignons émincés et les tomates cerises coupées en deux. Arrosez d'un peu d'huile d'olive.**

4. **Servez avec les croque-monsieur.**