

# Croque-morbier



## Ingrédients nécessaires

coriandre : 3 pincée(s)  
noix : 100g  
morbier : 250g  
épinards frais : 250g  
jambon de Bayonne : 5 tranche(s)  
pain : 5 tranche(s)  
poivre : 3 pincée(s)  
beurre : 25g

## Préambule

Les croque-monsieur, c'est très bon. Essaye de varier la recette de base en utilisant du morbier, des épinards et des noix.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par faire fondre le beurre dans une poêle.



## Etape 2

Rince les épinards, puis fais-les cuire pendant 5 minutes et ajoute le poivre et la coriandre.



### Etape 3

Coupe le pain en tranches et dispose-les dans un plat qui passe au four.



### Etape 4

Répartis le jambon de Bayonne sur le pain.



### Etape 5

Ajoute un peu d'épinards sur chaque tranche.



### Etape 6

Coupe le morbier en lamelles et dépose-le par-dessus tes croque-morbier.



### Etape 7

Demande à un adulte de faire cuire le tout à 220°C pendant 15 minutes. A la sortie du four, ajoute les noix. C'est prêt, bon appétit !

