**CROQUES ANDALOUS**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 0

**Ingrédients pour 4 personnes :**

8 Tranches de Pain de mie aux céréales

4 Tranches de Jambon Serrano

150 g de Chèvre frai type Chavrou ou Petit Billy

1 Cuillère à soupe de Crème fraiche

4 Tomates séchées à l’huile

2 Cuillères à café de Pesto

Poivre

20 g de Gruyère râpé

**Matériel :**

1 Plaque à four

1 Grille-pain

Papier sulfurisé ou un tapis en silicone

**Préparation :**

Toastez au grille-pain le pain de mie.

Écrasez le chèvre frais à la fourchette avec la crème fraiche et poivrez. Ne salez pas.

Préchauffez le four à 210°.

Tartinez d’un côté les tranches de pain de mie avec le chèvre et posez en 6 sur une plaque à four recouvert d’une feuille de papier sulfurisé ou tapis sulfurisé côté non tartiné.

Étalez sur le dessus du pesto.

Recouvrez avec le jambon Serrano et ajoutez les tomates séchées recoupées en 3 ou 4.

Fermez le croque avec la dernière tranche de pain côté chèvre vers les tomates.

Parsemez de gruyère râpé et enfournez pour 10 minutes.

Servez chaud avec une salade.

**Conseil :**

Mi croque-monsieur/Mi panini c’est un plat vite fait pour le soir et plein de saveurs.

Ne salez pas le fromage de chèvre, il l’est déjà et le jambon en cuisant salera bien assez la préparation.

Choisissez des tomates séchées à l’huile de bonne qualité pour qu’elles soient bien tendres. Lorsque le bocal est terminé ne jetez pas l’huile mais utilisez la pour vos vinaigrette.

**Le saviez-vous ?**

Le **jambon serrano** est un des éléments les plus caractéristiques de la gastronomie espagnole. Il s'agit d'un jambon cru fabriqué à partir de la patte arrière du porc blanc (contrairement au jambon ibérique, issu du porc ibérique).

Le mot *serrano* (montagnard) vient du mot espagnol *sierra*, qui désigne une région de montagnes ou de collines. *Jamón serrano* signifie donc « jambon de montagne » : c'est dans les sierras espagnoles que sont élevés les porcs destinés à la production de ce jambon particulier.

Les racines de la production et de la consommation du jambon serrano remontent à l’antiquité, où le jambon était élaboré artisanalement dans les régions montagneuses espagnoles avec des climats froids pendant l’hiver et secs pendant l’été.

Néanmoins, depuis maintenant plusieurs années, son élaboration a été étendue dans toutes les régions du pays, entraînant quelques différences dans la production selon les zones.