

Croque basque

écrit par Pariseyn | 7 septembre 2018



Demarle fournit avec ses moules un petit livret de recettes dans lequel j'ai trouvé ce petit croque basque. Il n'est pas obligatoire de posséder ce moule, on peut très bien faire la même chose avec 4 ou 6 emporte-pièces en inox de 10 cm de diamètre déposés sur une plaque perforée revêtue de papier aluminium.

Ingrédients, pour 6 croques :

Un [pain de mie lunch](#) ou un pain de mie sans croûte du commerce

12 tranches de fromage Etorki, pure brebis (2 sachet de 120 g)

100 g de chorizo « Bellota » Redondo Iglesias (1 sachet de tranches prédécoupées)

1 pot de poivrons grillés à l'huile ou au naturel

Du piment d'Espelette

Il s'agit d'un simple assemblage d'éléments achetés tout faits directement dans le moule .



A l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm, découper 12 ronds de pain de mie (sans croûte) et 12 ronds de fromage Etorki.

Couper 12 tranches de chorizo en 2 pour former des demi-lunes et conserver 12 autres tranches.

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Montage du croque :

Placer le moule 6 empreintes sur une plaque perforée.

Saupoudrer un peu de piment d'Espelette au fond de chaque empreinte.

Poser au fond un cercle de fromage Etorki.

Poser par-dessus une tranche de chorizo au centre et 4 demi-lunes autour pour former des pétales.

Superposer un rond de pain, des tranches de poivrons (ou de tomate) et une tranche de fromage.

Disposer une seconde couche de chorizo et terminer par un rond de pain.

Tasser un peu.

Enfourner pour 15 minutes et laisser reposer 5 minutes avant de démouler.

Servir avec une salade verte.