

Panini jambon coriandre

écrit par Pariseyn | 22 janvier 2017



Une recette toute simple, rapide, facile à réaliser et pourtant très agréable à déguster. Le secret comme toujours est d'utiliser des ingrédients de qualité.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [pains à panini](#)

4 tranches épaisses de jambon blanc artisanal

120 g de comté vieux de 12 mois

$\frac{1}{2}$ botte de coriandre

Moutarde à l'ancienne

Couper le panini en 2 dans l'épaisseur.

Badigeonner chaque moitié de moutarde.

Disposer par-dessus le jambon.

Ajouter 30 g de comté.

Parsemer de 4 à 5 brins de coriandre équeutés.

Refermer et passer au gril à panini ou à croque-monsieur pendant 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

