

# Croque apéro

*Pour 16 mini croques*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min*

## Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie
- 3 tranches de jambon
- 5 tranches d'emmental



*Ustensiles spécifiques : une toile siliconée, une plaque aluminium perforée, un emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre et des piques en bois.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Faire chauffer le four en position grill à 220°C.
- Avec un emporte-pièce, découper 32 disques de pain de mie.
- Faire la même chose avec le jambon et le fromage en découpant seulement 16 disques de chaque.
- Placer le pain de mie sur une toile siliconée déposée sur une plaque perforée puis le mettre au four.
- Dès qu'ils colorent légèrement, retourner chaque disque pour les faire griller sur l'autre face.
- A la sortie du four assembler les mini-croques (pain de mie, jambon, emmental, pain de mie)
- Remettre quelques instants au four.
- Servir chaud avec un pique en bois.

*Bon appétit !*