

Panini aux deux jambons

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 pains à panini

2 tranches de jambon blanc

4 fines tranches d'emmental allégé

1 tomate

Préparation :

Coupez les pains longs en deux dans l'épaisseur.

Répartissez deux demi tranches d'emmental puis les tranches de jambon blanc, les rondelles de tomate, les morceaux de jambon cru puis finir par les tranches d'emmental sur la partie inférieure des pains.

Refermez les paninis avec les parties supérieures des pains.

Faites dorer 4 min sous le gril du four ou dans une poêle anti adhésive ou un presse à panini (optigrill par exemple).

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!