

# Croque chorizo extra crisp cookeo



## Croque chorizo extra crisp cookeo

### Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

18 rondelles de chorizo (coupées dans un chorizo entier)

2 tranches de cheddar

30 g de gruyère râpé

### Préparation

Déposez 2 tranches de cheddar sur 2 tranches de pain de mie (1 tranche par pain de mie)

Disposez ensuite 9 rondelles de chorizo sur chaque tranche de cheddar.

Déposez la 2 e tranche de pain de mie sur le cheddar et le chorizo.

Saupoudrez de gruyère râpé sur le dessus de chaque croque chorizo

Déposez les croques dans la cuve du Cookeo

**Installez le couvercle extra crisp.**

**Programmez 10 mn à 180°**

Servez chaud