

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