

# Panini à la parisienne

Pour 1 personne  
Préparation: 15mn  
Cuisson: 10mn



## INGRÉDIENTS

- 4 champignons de Paris
- 1cc de crème fraîche 15%
- 1tr de jambon découenné
- 1 pain panini
- 3 cornichons
- 1 tomate
- salade verte

## PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 210 °C ou préparer votre appareil à croque-monsieur.
2. Nettoyer les champignons, puis les hacher avec les cornichons.
3. Mélanger le tout avec de la crème, du sel et du poivre.
4. Couper le panini en deux et étaler la préparation sur chaque moitié.
5. Ajouter le jambon et deux tranches de tomates.
6. Option: vous pouvez incorporer 10 g de gruyère.

*Un vrai bonheur-pressé!!*

*Accompagnez-le d'une salade verte et qqs tomates!*