Croque-monsieur au bacon et reblochon

J’ai de nouveau trouvé cette recette de croque-monsieur au bacon et reblochon sur Pinterest. Le lien vers le site ne fonctionne plus mais vous pouvez y accéder directement ici sur le site de Payette Cuisine. J’ai légèrement modifié la recette en fonction de mes envies, en remplaçant l’Amora par de la crème fraîche. ***Pour 4 croques***
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

8 tranches de pain de mie à la farine complète ; 4 tranche de reblochon ; 8 tomates séchées ; 4 c. à s. de crème fraîche ; 6 tranches de bacon ; gruyère râpé

Préchauffez votre four à 200°C.

Disposez les tranches de pain sur une plaque à pâtisserie. Sur 4 d’entre elles, tartinez de la crème fraîche, ajoutez les tomates séchées, le bacon et le reblochon.

Posez une 2ème tranche sur chaque tranche garnie, puis saupoudrez le tout de gruyère.

Enfournez pour 5 min.