

# CROQUE AUX CERISES EPINARDS ET CHEVRE FRAIS



- ✘ 25 à 30 cerises
- ✘ 1c. à soupe de vinaigre balsamique
- ✘ 1 pincée de fleur de sel
- ✘ 100g de feuilles ou pousses d'épinard frais
- ✘ 1c. à soupe d'huile d'olive
- ✘ 8 tranches de pain de mie complet
- ✘ 100g de fromage de chèvre frais



Laver les cerises, les couper en deux et dénoyauter. Placer dans le bol d'un hachoir électrique avec le vinaigre et la fleur de sel. Broyer grossièrement. Rincer les feuilles d'épinard. Oter les queues et hacher les feuilles. Chauffer l'huile dans une casserole munie d'un couvercle. Ajouter les feuilles et faire suer sur feu doux, pendant 3-4mn à peine. Tartiner 4 tranches de pain avec le chèvre et ajouter les épinards par-dessus. Couvrir enfin d'une couche de cerises au vinaigre (pas trop de jus pour ne pas détremper le pain). Fermer les croques avec les 4 autres tranches de pain restantes. Cuire chaque croque 2mn de chaque côté sur feu moyen.