

CROQUE AVEC ROSBIF ET OIGNONS CARAMELLISÉS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 tranches de pain complet

4 tranches de rosbif cuit

2 oignons

60g cresson lavé

1.c.à.s. margarine

1.c.à.s. vinaigre balsamic

poivre

sel

PRÉPARATION

Pelez les oignons et coupez-les en rondelles. Cuisez dans le margarine et ajoutez le vinaigre balsamic et assaisonnez avec sel et poivre.

Grillez les tranches de pain de deux cotés. Faites des croques avec les oignons, 1 tranche de rosbif et $\frac{1}{4}$ du cresson.

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

230 Kcal

BON APPÉTIT !