**Mini-croques au Pont-l’Evêque et chutney de mangue**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Une image contenant alimentation, casserole, gril

Description générée automatiquement

**Ingrédients**

1 Pont l’Evêque

50 g de beurre mou

1 pain nordique complet aux graines

**Pour le chutney de mangue**

1 grosse mangue

1 gousse d’ail

1 petit piment rouge

5 cm de gingembre

2 clous de girofle

125 ml de de vinaigre de cidre

100 g de sucre

1 c. à café d’huile de tournesol

Épluchez et hachez grossièrement au couteau la chair de la mangue, l’ail et le gingembre. Ouvrez le piment en deux pour retirer les graines puis découpez-le en petits morceaux.

Faites revenir l’ail, le gingembre et le piment dans l’huile pendant 2 minutes. Ajoutez la chair de mangue, le vinaigre, le sucre et les clous de girofle. Portez à frémissements et laissez cuire environ 1 heure, jusqu’à avoir un mélange confit avec encore un peu de liquide. Mettez en pot.

Découpez le pain pour obtenir 8 grandes tranches. Tartinez-les de beurre sur une face. Etalez un peu de chutney sur les autres faces, puis ajoutez le Pont l’Evêque découpé en tranches et refermez-les croques, faces beurrées vers l’extérieur.

Faites chauffer une poêle ou un grill et faites-y cuire les croques 3 à 4 minutes sur chaque face, pour griller le pain et faire fondre le fromage.

**Astuce :** pour des croques plus copieux, ajoutez du jambon cuit finement tranché et servez avec une salade.

Le chutney se conserve plusieurs mois au réfrigérateur.

****

Recette et stylisme : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel