

# MINI-CROQUES AU PONT-L'ÈVEQUE ET CHUTNEY DE MANGUE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure



## Ingrédients

1 Pont l'Évêque  
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. Étalez un peu de chutney sur les autres faces, puis ajoutez le Pont l'Évêque 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 : Annelise Chardon  
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel