**Croque au Saint Nectaire**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 belles tranches de** [**pain cocotte**](http://croquantfondantgourmand.com/pain-cocotte-6-cereales/)**- 1 grosse pomme ou 2 petites
- 10 g de beurre salé
- 1 càc de cassonade
- 2 tranches de** [**jambon sec**](http://croquantfondantgourmand.com/la-croisee-des-terroirs/) **- Un morceau de** [**Saint-Nectaire**](http://croquantfondantgourmand.com/la-croisee-des-terroirs/) **- Poivre du moulin**

Déposer les tranches de pain sur une plaque et les faire dorer sous le grill du four, sur les deux faces. Les laisser refroidir.
Éplucher les pommes et les couper en tout petits dés.
Les faire dorer à la poêle dans le beurre chaud.
Saupoudrer de cassonade et les laisser caraméliser et cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.
Laisser refroidir.
Tailler des tranches épaisses de Saint-Nectaire.
Retirer la croûte.
Déposer les tranches de pain sur  un plat allant au four.
Les tartiner de dés de pomme.
Déposer une tranche de jambon en le repliant à la dimension de la tartine.
Masquer le jambon de tranches de fromage.
Poivrer.
Passer le plat sous le grill du four jusqu'à ce que le fromage fonde et prenne une jolie couleur.

Servir immédiatement avec quelques feuilles de salades panachées, arrosées d'une petite vinaigrette et agrémentées de cerneaux de noix.