

Croques à la savoyarde



Pour 4 croques:

- 8 tranches de pain de mie complet
- 200 g de reblochon
- 100 g d'allumettes de lardons fumés
- 2 cs de crème épaisse
- 2 cs de gruyère râpé
- 1 oignon
- beurre
- thym, poivre

Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir l'oignon émincé et les lardons, sans ajouter de matière grasse. Laisser refroidir.

Beurrer légèrement les tranches de pain de mie. Couper le reblochon en fines lamelles.

Ajouter au mélange lardons-oignons la crème et le gruyère râpé. Poivrer et ajouter une pincée de thym séché. Répartir sur la face non beurrée de 4 tranches de pain. Disposer le reblochon et recouvrir avec le reste des tranches de pain, côté beurré à l'extérieur.

Faire cuire dans l'appareil à croques bien chaud pendant quelques minutes (c'est selon votre appareil) le temps que les croques soient bien dorés et le fromage bien fondu.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>