

Croque Monsieur



Préparation : **5 min**
Cuisson : **5 min**
Attente : **0min**



Très Facile

Niveau :

Liste des ingrédients		<i>(pour 4 croques Monsieur)</i>
Pain de mie	8 tranches	
Emmental	100g	en fines tranches
Beurre	500g	
Jambon blanc	2 tranches	
Gruyère râpé	70 g	
<u>OPTION</u> : Oeuf	4	pour des croques Madame

Recette :

- Beurrer les tranches de pain de mie.
- Couper vos tranches de jambon à la taille de celle du pain de mie.
- Faire des lamelles de gruyère.
- Prendre une tranche de pain beurrée, y ajouter, dans l'ordre :
 - .. ■ les tranches d'emmental.
 - .. ■ le jambon.
 - .. ■ le gruyère râpé.
- Refermer le croque avec une tranche de pain de mie.
- Beurrer légèrement le dessus du croque pour qu'il dore à la cuisson.

Cuisson

- Mettre vos croques Monsieur dans votre appareil à croque Monsieur.
OU
- Poser vos croques Monsieur sur du papier sulfurisé sur la plaque de votre four préchauffé à 210 ° (thermostat 7).
- Laisser cuire 10 min, en surveillant.
- Servir accompagné d'une salade verte.



Ajouter sur vos croques Monsieur cuits un oeuf au plat, et il s'appellera alors un croque Madame!