CROQUE-MONSIEUR

Septembre 2007 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- 8 tranches de pain de mie
- 8 tranches fines d'édam
- 4 tranches de jambon blanc
- 40 g de beurre
- 50 g d'emmental râpé

Ustensiles : Grille-pain

Préparation : 5 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 6,90 € (soit 1,73 € par personne)

Recette :

Mettre le four à préchauffer à 180°C (thermostat 6) durant 10 minutes. Faire légèrement raidir les tranches de pain de mie au grille-pain en les laissant à peine colorer. Découper les tranches de jambon découennées, dégraissées, au même format que les tranches de pain. Pour chaque croque-monsieur, disposer une tranche de pain, recouvrir d'une tranche d'édam, d'un carré de jambon (ajouter les chutes de découpe), d'une nouvelle tranche d'édam et d'une tranche de pain. Beurrer délicatement cette dernière avec un quart du beurre, saupoudrer d'emmental râpé. Disposer les croque-monsieur sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée et cuire environ 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Servir bien chaud avec une salade verte. Pour un repas du soir frugal.

On peut aussi faire cuire les **croque-monsieur** à la poêle dans 60 g de beurre, en ne les saupoudrant d'emmental râpé que lorsque la première face est dorée (laisser égoutter sur du papier absorbant 1 à 2 minutes avant de servir).

Boisson :

Un Cheverny rosé servi à 9°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)