

Croque-monsieur au chocolat

Pour 4 personnes.

8 tranches de pain de mie, 750 g de chocolat à cuire, lait concentré sucré, 3 œufs, extrait de café ou café soluble, beurre, sucre glace.

Casser les œufs dans une jatte, ajouter deux c à soupe de lait concentré sucré et bien battre le tout. Faire chauffer dans une poêle trois c à soupe de beurre, tremper les tranches de pain de mie dans les œufs battus puis les mettre dans le beurre bien chaud, laisser dorer, retourner et laisser dorer la seconde face. Mettre le chocolat - coupé en morceaux - dans une casserole avec une c à soupe d'eau et une c à café d'extrait ou de café soluble. Faire chauffer doucement en tournant sans cesse avec la cuillère en bois afin d'obtenir une crème lisse et épaisse. Tartiner les tranches de pain de cette crème ; les coller deux par deux (chocolat contre chocolat), les poser sur un plat à gratin, les saupoudrer d'un peu de sucre glace et faire gratiner cinq minutes environ à four chaud. Laisser refroidir afin de servir les croque-monsieur tièdes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.