

Croque-monsieur

Pour 4 personnes.

8 tranches de pain de mie, 50 g de gruyère, 2 grandes tranches de jambon, 100 g de beurre.

Râper le gruyère.

Beurrer les deux faces des tranches de pain de mie. Les saupoudrer, d'un côté seulement, de gruyère râpé.

Couper les tranches de jambon en deux et intercaler chaque demi-tranche entre deux morceaux de pain de mie, côté fromage contre le jambon. Ficeler ces sandwiches.

Faire fondre le reste du beurre dans une poêle. Mettre dorer les croque-monsieur sur une face, puis sur l'autre. Au moment de servir, enlever le fil qui a servi à les ficeler.

Un autre procédé consiste à faire cuire les croque-monsieur au four. Dans ce cas, il faut beurre très abondamment le côté extérieur du pain de mie et faire dorer les croque-monsieur dans un plat, à four très chaud.

Si on n'a pas de pain de mie tout coupé, on prendra un pain légèrement rassis. Il se tranchera plus facilement.

Si on aime la cuisine épicée, on pourra mélanger un peu de moutarde blanche au beurre dont on se servira pour tartiner les tranches de pain.

Si on aime le mélange salé-sucré et la cuisine exotique, on ajoutera une mince couche d'ananas sur la tranche de jambon. C'est très différent, mais très bon également.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.