Cabas
Les saveurs du terroir

Prix d'appel

Croque-monsieur au pain complet, jambon blanc et emmental

Le croque des bistrots, au pain complet, doré au beurre.

Le croque-monsieur est né dans un café parisien du boulevard des Capucines, en 1910. Deux tranches de pain de mie complet, du jambon blanc Bleu Blanc Cœur, de l'emmental qui fond et une belle croûte dorée au beurre : le repas rapide qui plaît à tout le monde, avec une salade verte.



Pour 6 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 10 min | Facile

Dans votre pack

Jambon blanc Bleu Blanc Cœur, 6 tranches	2 × barquette de 6 tranches de jambon blanc Bleu Blanc Cœur
Pain de mie complet tranché, 600 g	2 pièce
Emmental tranché, barquette de 1 kg	350 g
Beurre doux de Verneuil	90 g
Salade laitue	2 pièce

À prévoir à la maison

Un peu de moutarde, poivre.

Allergènes

Gluten (pain), lait (emmental, beurre), moutarde.

La recette

1. Préchauffez le four à 200 °C, ou faites chauffer une poêle.
2. Beurrez légèrement les tranches de pain à l'extérieur, tartinez l'intérieur d'un peu de moutarde.
3. Garnissez d'une tranche de jambon pliée et de deux tranches d'emmental, refermez et posez encore une tranche d'emmental sur le dessus.
4. Enfournez 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et le pain croustillant, ou dorez à la poêle 3 minutes par face.
5. Servez avec la salade assaisonnée.

Le mot du marchand

Un œuf au plat posé sur le dessus, et le croque-monsieur devient croque-madame.

À table avec : *Un Mâcon blanc ou un cidre brut.*