

croque-monsieur1

Qu'est-ce que c'est ? C'est un sandwich ?

Oui, si tu veux. C'est un croque-monsieur.

Un « croque » monsieur ?

Oui, c'est une sorte de sandwich grillé au jambon et au fromage.

C'est bon ? C'est excellent.

Pourquoi « croque-monsieur » ?

Michel Lunarca a un café à Paris en 1901. Il invente ce sandwich pour ses clients. Il l'appelle « croque-monsieur » parce que ses concurrents appelaient Michel « le cannibale ».

Dans les années 60 on invente le croque-madame. C'est un croque-monsieur avec un oeuf.



Ingrédients

Nombre de personnes

- 4 +



1 pain de mie en tranches carrées



1 pot de crème épaisse



1 sachet de gruyère râpé 200 g



6 tranches de jambon blanc ou épaule



Poivre



Sel



J'AJOUTE À MA LISTE DE COURSES

Préparation

Imprimer

TEMPS TOTAL : 30 MIN

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Etape 1

Mélanger dans un saladier la crème, le gruyère, saler et poivrer à votre goût.

Etape 2

Prendre une tranche de pain de mie étaler dessus le mélange crème/gruyère, poser dessus 1/2 tranche de jambon, poser dessus un tranche de pain de mie sur laquelle on à encore étalé le même mélange.

Etape 3

Avec ces proportions on doit pouvoir faire 12 croques.

Etape 4

Mettre au four à mi-hauteur Th 7 pendant 20 mn.

J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir