

croque-monsieur2

Tu as faim ?

Oui, un peu. Tiens, il y a un café là-bas, « le Bel Âge ». On y va !

Bonjour messieurs. C'est pour manger ?

Oui, on a une petite faim. Vous avez quelque chose à manger ici ?

Notre spécialité c'est le croque-monsieur.

Qu'est-ce que c'est ?

C'est deux tranches de pain de mie, du jambon et du fromage et c'est grillé au four. Si on veut on peut ajouter de la saucisse béchamel ou de la moutarde.



Quel nom bizarre !

Oui, c'est monsieur Lunarca qui l'a inventé en 1901. Ses concurrents n'aimaient pas ce monsieur et son nouveau café très populaire. Ils l'appelaient « le cannibale ». Un jour, il n'a plus de baguette, alors il prend un pain de mie et il fait ce sandwich. Quand ses concurrents voyaient ce nouveau sandwich il lui demandaient : « Michel quelle viande y a-t-il ? » et Michel pour faire de l'humour disait : « c'est de la viande de monsieur, évidemment ! » Et voilà le croque-monsieur est né.

Un croque-madame c'est un croque-monsieur avec un oeuf.

Cuisine Actuelle

« Croque madame facile »



 Facile  5 min  15 min  Bon marché

Etapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 Étalez le beurre ou la margarine sur les tranches de pain de mie.
- 3 Déposez les tranches de jambon sur 4 d'entre elles et recouvrez de gruyère râpé.
- 4 Recouvrez des autres tranches de pain beurré et enfournez environ 15 à 20 min.
- 5 Pendant ce temps, faites cuire les oeufs au plat dans une poêle avec l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 6 Servez les croques à la sortie du four surmontés des oeufs au plat et servez tout de suite.

Par Quitterie Pasquesoone 

Pour combien de personnes cuisinez-vous ?

 4 

- Grandes tranches de pain de mie : 8
- Gruyère râpé : 120 g
- Oeufs : 4
- Jambon : 4 tranches
- Margarine(ou de beurre mou) : 40 g
- Huile d'olive : 2 cuil. à soupe
- Sel
- Poivre

Calories = Elevé