

LE CROQUE-MONSIEUR ; [croque recette+orig](#), [croque vidéo Fred](#), [recette vicéo](#)

Monsieur Lunarca a un petit bistrot en plein cœur de Paris, boulevard des Capucines, près de l'Opéra. Son bistrot s'appelle « le Bel Âge ». Ses concurrents surnomment Michel Lunarca « le Cannibale ». Il y a beaucoup de gens qui viennent manger un plat vite fait dans tous ces bistrots vers l'Opéra. Ce sont des hommes d'affaires ou des gens qui vont au spectacle après, car dans ce quartier il y a énormément de théâtres et de cinémas.



Le sandwich préféré des Français est depuis toujours le jambon-



beurre, un morceau de baguette, du beurre, du jambon blanc et des cornichons. Un jour en 1910 Michel Lunarca a tellement de clients qu'il n'a plus de baguette. Catastrophe ! Que faire ? Alors, il va prendre deux tranches de pain de mie. Il met du beurre et du jambon et il ajoute du fromage râpé au-dessus. Ensuite il met le sandwich au four. Le premier client est très étonné de nouveau plat. C'est très bon mais il veut savoir ce que c'est comme viande. Il demande et on

lui répond que « c'est de la viande du monsieur ». La viande de monsieur Lunarca. Alors, on commence très vite à appeler ce sandwich un « croque-monsieur ». Le nom de cet en-cas vient du mot « croquer » qui veut dire « mordre dans » et du mot « monsieur ». Dans les années 60 on va ajouter un bel œuf bien jaune au croque-monsieur et ce sera le croque-madame. L'œuf qui est le symbole de la fertilité et de l'origine du monde. Donc le croque-monsieur qu'on connaît aujourd'hui est un mets typiquement français mais il ressemble au sandwich grillé gallois, le « welsh rabbit » que le célèbre gastronome Brillat-Savarin introduit en France en 1794.



Voilà comment faire un vrai croque-monsieur (sans sauce béchamel !):

ÉTAPE 1



Beurrez les 8 tranches de pain de mie sur une seule face. Posez 1 tranche de fromage sur chaque tranche de pain de mie. Posez 1 tranche de jambon plié en deux sur 4 tranches de pain de mie. Recouvrez avec les autres tartines (face non beurrée au dessus).

ÉTAPE 2



Dans un bol mélanger le fromage râpé avec le lait, le sel, le poivre et la muscade.

ÉTAPE 3

Répartissez le mélange sur les croque-monsieur.

ÉTAPE 4

Placez sur une plaque au four sous le grill pendant 10 mn.

LE CROQUE-MONSIEUR questions

1 expliquez ce que c'est un croque-monsieur

2 d'où vient le nom de croque-monsieur ?

3 Monsieur Lunarca, que fait-il comme travail ?

4 où travaille-t-il ?

5 un bistrot, qu'est-ce que c'est ?

6 quel est le sandwich préféré des Français ?

7 qui sont surtout les clients de Michel Lunarca ?

8 que se passe-t-il un jour en 1910 ?

9 qu'en pensent les clients de Monsieur Lunarca ?

10 quelle est la différence entre un croque-monsieur et un croque-madame ?

11 qui est Brillat-Savarin ?

12 que fait-il en 1794 ?

13 et vous, aimez-vous le croque-monsieur ?

14 expliquez comment faire un croque-monsieur !