

croque-monsieur2

Är du hungrig ?

Ja, lite. Se där, det finns ett kafé därborta, « Den Vackra Åldern ». Vi går dit!

Hejsan mina herrar. Är det för att äta ?

Ja, vi är lite hungriga. Har ni något att äta här ?

Vår specialitet det är croque-monsieur.

Vad är det ?



Det är två skivor vitt bröd, skinka och ost och det är grillat i ugnen. Om man vill kan man tillsätta Béchamelsås eller senap.



Vilket konstigt namn !

Ja, det är herr Lunarca som uppfann det 1901. Hans konkurrenter gillade inte denna herre och hans nya mycket populära kafé. De kallade honom "Kannibalen". En dag, har han ingen mer baguette så han tar ett vitt bröd och han gör denna smörgås. Och, när hans konkurrenter ser denna nya smörgås frågar man herr Lunarca: "Michel, vilket kött finns det i mackan?" och Michel för att "göra humor" säger: "det är kött av herrn, givetvis". Och se där croque-monsieur föddes.

En croque-madame det är en croque-monsieur med ett ägg.

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

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 sauce 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

Klassisk Croque Monsieur

Kvaliteten på en croque monsieur kan verkligen variera på franska barer och kaféer. Så här gör du den med omsorg från grunden.



Croque Monsieur



4 portioner

Tid: 1 timme + 1 timme i kyl + tid att svalna

8 stora skivor formbröd av god kvalitet, gärna av baguettedeg

120 g normalsaltat smör, rumstempererat

5 dl béchamelsås (se recept nedan)

350 g gruyèreost, riven

salt och nymald svartpeppar

Herbes de Provence (torkad blandad örtekrydda)

240 g skivad jambon de Paris (kokt skinka)

Tillbehör

pommes frites

grönsallad

Croque Monsieur



19 röster



Snabbt

Mackor/wraps

En världsberömd smörgås som man aldrig tröttnar på.

Av [Köket.se](https://www.koket.se)

Du behöver

- 8 skivor vitt bröd, ej för tjocka
- 4 skivor skinka, kokt eller rökt
- ljus dijonsenap
- 4 skivor ost
- 1 st ägg
- 3-4 dl mjölk

Gör så här

- 1 Smöra brödskivor lätt. Lägg skinka på 4 skivor, bred på lite senap och täck med osten och de resterande brödskivorna med smöret neråt.
- 2 Vispa ihop ägg och mjölk och vänd bröden hastigt i detta utan att de blir genomblöta.
- 3 Stek bröden frasiga i en panna med matfett eller lägg dem i smörgåsgrillen.

förhör varandra muntligt på glosorna:

jag är hungrig	uppfinna, hitta på
givetvis	kalla, benämna
född	inget mer
för att äta	ta
något	se
skiva	kött
vitt bröd	vara hungrig
ugn	man vill, vi vill
säga	tillsätta
breda ut	senap
riven	namn
ägg	konstig
billigt	nu går vi, nu sätter vi i gång
täcka, övertäcka	sätta in i ugnen
stekpanna	