

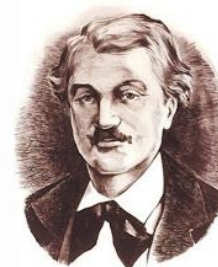
dialogue croque

1. vad äter du?
2. jag äter en croque-monsieur
3. jag förstår inte, vad är det?
4. det är en sorts grillad smörgås
5. är det med kyckling?
6. åh nej! det är med ost och skinka
7. vilken sorts bröd är det?
8. för en klassisk croque tar man vitt bröd, två skivor vitt bröd
9. och man tillsätter smör?
10. ja, man tillsätter mycket smör och lite margarin
11. margarin?
12. nej, det är ett skämt....
13. margarinet är en fransk uppfinning
14. ja, jag vet, och jag tror att croque-monsieur är franskt också
15. när skapade man croquen?
16. det är Herr Lunarca som skapar den 1910
17. vad äter man med croquen?
18. man kan äta den med sallad eller pommes-frites
19. åh! jag älskar pommes-frites!
20. vi kan gå och äta en croque-madame om du vill
21. ja, gärna, men jag känner inte till croque-madamen
22. det är en croque-monsieur med ägg, eller ofta med ETT ägg
23. har du redan ätit en croque-madame?
24. ja, självklart, det är min favoriträtt
25. jag, jag har aldrig smakat en croque-monsieur
26. vad? har du inte smakat en croque-monsieur?!
27. nej, men vi går genast till bistrot mittemot! jag skall smaka en croque-madame tror jag
28. nu går dit!



1817

Naissance d'Hippolyte Mège Mouriés



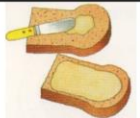
Hippolyte Mège Mouriés est l'inventeur de la margarine.



Croque-monsieur salé



Les ingrédients	le matériel
 beurre  jambon blanc  crème de gruyère  pain de mie	 un couteau  un appareil à croque-monsieur

 1. Beurre le pain de mie.	 2. Pose le jambon
 3. Etale la crème de gruyère.	 4. Recouvre de la deuxième tranche.
 5. Fais cuire 4 minutes.	



POUR REUSSIR LE MEILLEUR CROQUE-MONSIEUR DU MONDE, IL VOUS FAUT :

- du pain sans croûte
- du jambon
- une belle béchamel
- du gruyère et du cantal
- du thym et du paprika
- du beurre

Prenez 2 tranches de pain sans croûte, beurrez celle du dessous du croque que sur l'intérieur et beurrez l'autre des deux côtés.

Après avoir fait mariner votre jambon dans un peu d'huile, du paprika et du thym, faites le griller légèrement. Déposez de la béchamel sur la 1ère tranche et ajoutez le jambon.

Coiffez tout ça de fines lamelles de gruyère et de cantal, un peu de béchamel pour la route et refermez votre croque.

Touche finale : encore un peu de gruyère et de cantal et hop au four. Miam !