

Croque-monsieurs

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 30 minutes

Ingrédients

- 16 tranches de pain de mie classique
 - 16 tranches de fromage pour croque-monsieur
 - 4 tranches de jambon cuit fumé (ou nature)
 - 2 belles tomates
 - Moutarde de Dijon
 - Margarine ou beurre à tartiner
-

Préparation

1. Rincer et trancher chaque tomate en très fines rondelles.
2. Couper les tranches de jambon en 4.
3. Tartiner de margarine 8 tranches de pain de mie. Les déposer sur une plaque à four face tartinée en dessous.
4. Les tartiner de l'autre côté d'une très légère couche de moutarde de Dijon.
5. Poser sur chaque tranche de pain une tranche de fromage.
6. Poser par dessus 2 morceaux de jambon.
7. Répartir par dessus les tranches de tomates.
8. Poser par dessus une tranche de fromage.
9. Terminer en posant par dessus une tranche de pain de mie tartinée de margarine, face tartinée vers le haut.
10. Faire cuire environ 4 minutes au four très chaud ou à l'appareil à croque-monsieur en retournant à mi-cuisson.
11. Servir bien chaud.

Publié par Lucullent le 8 mars 2011. Dernière modification le 30 octobre 2012.