



Croque-monsieur Brasserie

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

Le croque-monsieur tel qu'on le sert en brasserie, dans une recette à la fois très simple et rapide à confectionner.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Préparation: 25 min - Cuisson: 10 min - Durée: 35 min

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie classique
- 4 tranches de jambon cuit
- —
- lait
- noix de muscade moulue
- poivre noir

Préparation

1. Râper le comté.
2. Le mettre dans un bol, puis le couvrir de lait.
3. Assaisonner d'une pincée de de noix de muscade et de poivre noir.
4. Bien mélanger et laisser tremper un bon quart d'heure.
5. Faire chauffer le four à 200°C en position haut et bas.
6. Couper les tranches de jambon en 4.
7. Déposer 4 tranches de pain de mie sur une plaque à four légèrement huilée.
8. Poser sur chacune d'entre elles 4 morceaux de jambon, bords rectilignes vers l'extérieur.
9. Répartir par dessus un peu de fromage égoutté avec une fourchette.
10. Refermer chaque croque-monsieur avec une seconde tranche de pain de mie, puis couvrir généreusement de fromage râpé égoutté restant.
11. Avec une petite cuillère, rajouter un peu du lait de trempage du fromage, sans trop imbiber le pain.
12. Enfourner et faire cuire une dizaine de minute, d'abord en position haut et bas, puis en position grill, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.
13. Servir bien chaud, avec une salade verte assaisonnée.