



Croque-monsieurs au jambon fumé

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

Voici une variante du croque-monsieur classique, où du jambon fumé fait bon ménage avec des tomates relevées par une pointe de moutarde.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Durée: 30 min

Ingrédients

- 16 tranches de pain de mie classique
- 8 tranches d'emmental
- 8 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 d'emmental.
6. Poser par dessus 4 morceaux de jambon en alignant leur bord rectiligne avec ceux du pain.
7. Répartir par dessus les tranches de tomates.
8. Terminer en posant par dessus une tranche de pain de mie tartinée de margarine, face tartinée vers le haut.
9. Faire cuire environ 4 minutes au four très chaud ou à l'appareil à croque-monsieur en retournant à mi-cuisson.
10. Servir bien chaud, avec une salade verte assaisonnée.