



Tartines et sandwiches

Croque monsieur revisité



20 min 5 min 15 min 0 473

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le croque-monsieur

8 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
8 tranche(s) **Jambon cru**
12 tranche(s) **Fromage à fondre**
4 tranche(s) **Fromage à raclette**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper le fromage à raclette en fines tranches.

Étape 2

Montage du croque monsieur

- 1 Poser 4 tranches de pain sur une table.
- 2 Poser sur chaque tranche de pain 2 tranches de jambon en les chiffonnant.
- 3 Poser par dessus 2 tranches de fromage à fondre grossièrement déchirées.
- 4 Poser les tranches de pain restantes.
- 5 Terminer en posant sur le dessus de chaque croque-monsieur, les tranches de fromage à raclette et les tranches de fromage à fondre grossièrement déchirées et mélangées.

Étape 3

Cuisson des croque-monsieur

- 1 Enfourner les croque-monsieur dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) pendant 10 à 15 minutes en surveillant

bien la cuisson.

- 2 Passer si nécessaire les croque-monsieur sous le grill pour les dorer.