



Tartines et sandwichs
Croque raclette



25 min	10 min	15 min	0	257
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
croques-raclette**

8 tranche(s) **Pain de mie**
100 g **Fromage à raclette**
2 tranche(s) **Jambon cru**
2 tranche(s) **Jambon fumé**
1 **Beurre**

Étape 1

Préparation des croques-raclette

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Couper le jambon cru, le jambon fumé et le fromage à raclette en lamelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Disposer sur la moitié des tranches de pain de mie une couche de lamelles de fromage à raclettes, une couche de lamelles de jambon puis une couche de lamelles de fromage à raclette.
- 4 Tartiner de beurre l'autre moitié des tranches de pain de mie et en recouvrir les croques, face beurrée vers le haut.
- 5 Déposer les tranches sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le croque soit doré.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir du four et servir immédiatement.