



Tartines et sandwiches

Croque-monsieur à l'avocat et au bacon



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

284

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le croque-monsieur

12 tranche(s) **Bacon**

1 **Avocat**

4 **Sel**

4 **Poivre**

1 **Jus de citron**

1 **Beurre**

8 tranche(s) **Baguette(s)
de pain**

8 tranche(s) **Provolone**

Étape 1

Préparation du bacon

- 1 Déposer du papier absorbant au fond d'un plat pouvant aller au micro-ondes. Aligner les tranches de bacon puis recouvrir à nouveau avec du papier absorbant.
- 2 Passer au micro-ondes pendant 4-5 minutes en vérifiant toutes les minutes jusqu'à ce que le bacon soit bien croustillant.
- 3 Retirer du micro-ondes et laisser refroidir pendant 1 à 2 minutes.

Étape 2

Préparation de l'avocat

- 1 Découper l'avocat en deux à l'aide d'un couteau d'office et se débarrasser du noyau.
- 2 A l'aide d'une cuillère, récupérer la chair de l'avocat et la transférer sur une planche à découper.
- 3 A l'aide d'un couteau de chef, trancher l'avocat en fines lamelles et assaisonner avec du sel, du poivre et de quelques gouttes de jus de citron.

Étape 3

Assemblage et cuisson du sandwich

- 1** Faire chauffer une poêle sur une gazinière sur feu moyen.
- 2** Etaler du beurre sur un des côtés de chaque tranche de pain.
- 3** Déposer une tranche de pain, sur le côté beurre, dans la poêle chaude. Disposer dans cet ordre le fromage, l'avocat, le bacon puis une nouvelle tranche de fromage. Finir avec une autre tranche de pain, côté beurre sur le dessus.
- 4** Répéter l'opération pour les trois autres sandwiches.
- 5** Laisser cuire pendant 2 à 3 minutes puis retourner les sandwiches à l'aide d'une spatule. Laisser cuire à nouveau pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés.
- 6** Retirer du feu.

Étape 4

Dressage

- 1** Découper chaque sandwich en deux et servir immédiatement.