

Roulé de croque-monsieur de Florent Ladeyn



Shopping : pour 4 personnes

- 4 grandes tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon blanc (ou bacon...)
- 120 g de comté râpé (ou gruyère)
- 1 cuillère à soupe d' huile
- 50 g de beurre
- 12 œufs de caille + sel et poivre (facultatif)

In process :

1- Le papier aluminium

- Faire fondre le beurre et l'appliquer au pinceau sur 4 feuilles de papier aluminium.

2- Tranches de pain de mie :

- Humidifier une tranche de pain de mie.
- La poser sur un torchon humide ou un tapis silicone.
- Replier le torchon sur le pain ou poser une feuille de papier sulfurisé et abaisser légèrement avec un rouleau à pâtisserie.
- Répéter l'opération pour chaque tranche.

3- Assemblage :

- Disposer le fromage râpé sur le pain puis une tranche de jambon.
- Rouler le pain : l'idée est d'obtenir une sorte de wrap roulé.
- Serrer ce boudin dans une feuille de papier aluminium beurré. Eventuellement, repasser un peu de beurre sur le pain roulé avant de le chemiser.
- Colorer les boudins dans l'aluminium pendant 7 à 8 minutes à la poêle très chaude légèrement huilée.
- Retirer le papier aluminium.
- Parer les extrémités et couper chaque rouleau de croque-monsieur en trois parties égales et plates.

4 - Oeufs :

- Cuire les œufs de caille façon œuf au plat dans une poêle très chaude et huilée.
- Les détailler à l'emporte-pièce afin d'obtenir une belle forme ronde.
- Assaisonner sel et poivre.

5 - Dressage :

- Poser 3 portions du rouleau de croque-monsieur verticalement à plat dans l'assiette.
- Disposer chaque œuf de caille sur chaque rouleau de croque-monsieur.

