

Petits pains au lait jambon fromage (ou croissants)



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 petits pains au lait (ou 8 selon l'appétit)
- 1 pot de crème fraîche épaisse
- 2 (ou 4) fines tranches de jambon cuit découenné et dégraissé
- Fromage râpé (une préférence pour l'emmental)
- Salade verte (à votre convenance) d'accompagnement

Préchauffez votre four à 180°C pendant 10 min.

Coupez en deux dans la longueur les petites pains au lait sans aller jusqu'au bout, pour ne pas les ouvrir complètement.

Sur la tranche inférieure du petit pain, tartinez d'une bonne cuillère à soupe de crème fraîche (vous pouvez la saler et la poivrer, moi je la préfère nature) puis une couche de fromage râpé et déposez par-dessus une 1/2 tranche de jambon.

Saupoudrez sur chaque 1/2 tranche de jambon du fromage râpé.

Refermez la tranche supérieure du petit pain en appuyant légèrement dessus.

Enfournez pour 7-8 minutes (jusqu'à ce que le fromage fonde).