



## Croque-madame champignons mozzarella

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 croques / 6 spl par croque*

- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 300 gr de champignons surgelés
- 4 œufs
- 60 gr de mozzarella râpée
- 30 gr de parmesan
- 8 cc de crème semi-épaisse à 15 % de mg
- 2 cc d'huile d'olive
- sel, poivre
- ail en poudre

Faire chauffer l'huile et faire revenir les champignons.

Saler, poivrer et rajouter l'ail, faire cuire pendant 6 à 7 minutes jusqu'à ce qu'il n'ait plus d'eau dans la poêle.

Préchauffer le four à 180°.

Pendant ce temps étaler la crème sur 4 des 8 tranches de pain de mie.

Répartir par-dessus le parmesan et la mozzarella.

Pour finir ajouter les champignons.

Fermer vos croques avec les tranches de pain de mie restantes (face crème à l'intérieur).

Faire cuire 10 minutes.

5 minutes avant la fin faire cuire vos œufs au plat dans une poêle graissée.

Disposer un œuf sur chaque croque est servir de suite.