



## Mini-croque-monsieur

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 4 à 5 personnes*

- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- 2 tranches de jambon blanc
- 3 tranches de Maasdam
- 60 gr de gruyère râpé
- 30 gr de crème épaisse
- 90 gr de lait 1/2 écrémé

Mettre le lait dans un bol et y mettre le gruyère à tremper.

Pendant ce temps étaler la crème épaisse sur les tranches de pain de mie.

Disposer le jambon sur 3 d'entre elles, sur la crème, puis poser une tranche de Maasdam.

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

Préchauffer votre four à 200°.

Couper chaque croque-monsieur en 4 et déposer les mini-croque-monsieur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Egoutter le gruyère et le répartir sur le dessus des croques.

Enfourner pour 10 min, puis passer votre four à 250° au besoin pour faire gratiner le fromage.