

Voici la recette vintage du croque-monsieur de Julie Andrieu :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 7 minutes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 larges tranches de pain de campagne

200 g de comté en tranches fines

150 g de jambon blanc

1 œuf

1 CS de crème épaisse

50 g de margarine

sel et poivre

Préchauffez le four à 220°C (th. 7-8).

Dans un bol, cassez l'œuf, battez-le légèrement puis ajoutez la crème. Mélangez salez, poivrez.

Étalez les tranches de pain sur une planche en bois, et tartinez -les légèrement du mélange œuf-crème.

Déposez la moitié du fromage dessus, répartissez le jambon (encore entier), le reste du fromage, puis couvrez avec le reste de pain.

Faites fondre la margarine dans la poêle, déposez-y les croque-monsieur et laissez dorer 2 min de chaque côté.

Déposez sur du papier aluminium et enfournez 5 min au four chaud pour les rendre bien croustillants.

L'astuce de Julie Andrieu : Vous pouvez ajouter la couenne du jambon dans la poêle pour parfumer les croque-monsieur.