

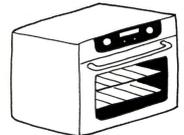
CROQUE-MONSIEUR



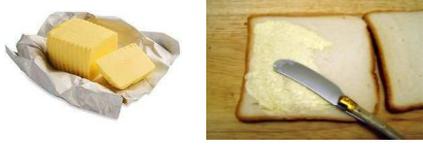
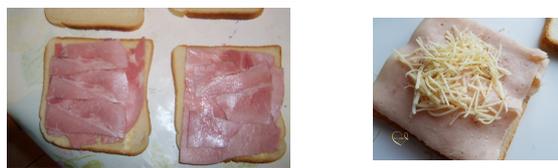
Ingrédients :

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| 8 tranches de pain de mie | 4 tranches de jambon | 150 g de gruyère râpé | 40 g de beurre | 20 cL de crème fraîche | Sel et poivre |

Ustensiles :

| | | | |
|---|---|--|---|
|  |  |  |  |
| 1 couteau | 1 bol | 1 cuillère | 1 four |

Préparation :

| | | |
|----------|---|--|
| 1 |  | Sors le beurre un peu à l'avance pour qu'il ramollisse. Étale du beurre sur les tranches de pain de mie. |
| 2 |  | Dépose les tranches de jambon sur 4 d'entre elles et saupoudre-les de la moitié du gruyère. |
| 3 |  | Recouvre avec les 4 tranches de pain de mie restantes. |
| 4 |  | Dans un bol, mélange la crème et le reste de gruyère râpé. |
| 5 |  | Nappe le dessus des croque-monsieurs de cette préparation. |
| 6 |  | Fais cuire 15 minutes à 180°C. |