

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.