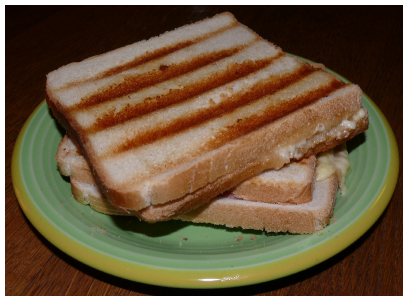


# Croque monsieur

## Plat chaud



Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 880.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 200.0 gr Jambon blanc
- 8.0 u Tranche pain de mie
- 150.0 gr Gruyère
- 20.0 gr Beurre

### Etape 1:Préparation

Découper le gruyère en 16 tranches.

Beurrer une face de chaque tranche de pain de mie.

### Etape 2: Assemblage

Poser une tranche sur la face beurrée, placer par dessus une tranche de jambon découpée en deux. Mettre quatre tranches de gruyère puis replacer par dessus une tranche de pain face beurrée vers le dessus.

Recommencé pour les trois autres croques monsieurs.

Des tranches de tomates peuvent être ajoutées à l'intérieur des sandwichs pour les amoureux des tomates.

### Etape 3:Cuisson

Mettre à cuire au grill ou au four (200°C) jusqu'à ce que les croques monsieurs soit dorés

### Accompagnement:

Vous pouvez accompagner les croques monssieurs d'une salade verte ou d'une salade de tomate.

Attention les tranches de mie de pain utilisées dans cette recette son de grand format. Cela correspond à 3-4 croques monsieurs par personne.