

Croque- monsieur

Pour 2 personnes
Préparation: 10mn
Cuisson: 10mn
Repos: 2h



INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de mie
- 20g de gruyère râpé
- 2 tomates
- 1 tranche de jambon
- 20cl de lait
- Persil, ciboulette, sel, poivre

PRÉPARATION:

1. Faire tremper le gruyère dans le lait et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
2. Préchauffer le four en mode grill.
3. Sur une plaque de cuisson, disposer les tranches de pain et les imbiber avec la moitié du mélange de gruyère et de lait.
4. Ajouter sur chaque tranche de pain 1/2 tranche de jambon. Disposer quelques rondelles de tomate par-dessus. Saler, poivrer.
5. Recouvrir les croques avec la deuxième tranche de pain
6. Imbiber le dessus avec le reste du mélange de gruyère et ajouter une tranche de tomate ainsi que les herbes aromatiques.
7. Enfournier sous le grill pour les faire dorer.

Bonne dégustation!!