

ENTRÉES CHAUDES

CROQUE MONSIEUR EXPRESS



Recette française



Pour tous les jours



Temps de préparation



Temps de cuisson



Degré de facilité



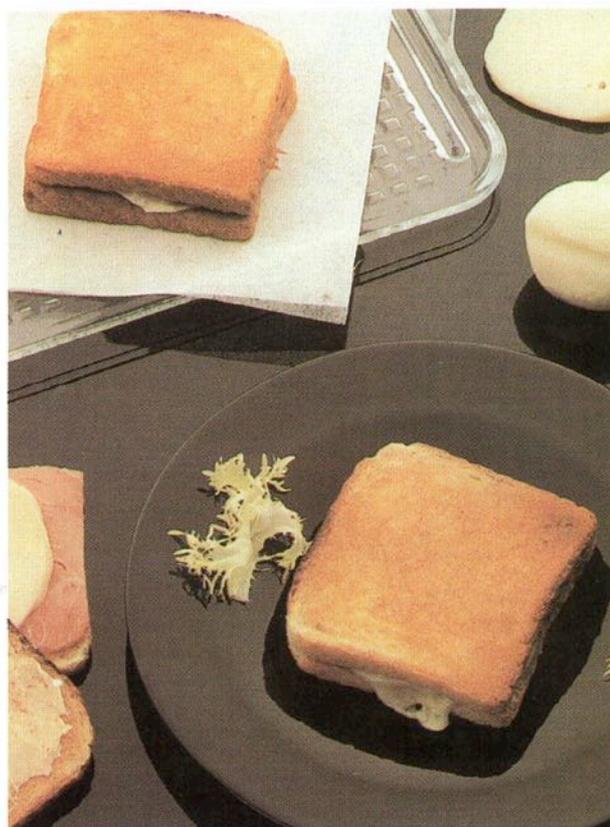
Dépense à prévoir



Valeur diététique



Spécial micro-ondes



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ✦ 8 tranches de pain de mie.
- ✦ 4 tranches de mozzarella.
- ✦ 1 grande tranche de jambon (ou 2 petites).
- ✦ 40 g de beurre à tartiner.

LA RECETTE

1. Faites griller les tranches de pain dans votre grille-pain.
2. Dans un plateau en verre de votre four, s'il en dispose d'un, ou un moule à tarte en porcelaine, posez une feuille de papier absorbant.
3. Tartinez de beurre 4 tranches de pain et posez les faces tartinées au-dessus.
4. Coupez en 4 la tranche de jambon et posez-en un morceau sur chaque tranche de pain. Posez par-dessus les tranches de mozzarella et couvrez-les de tranches de pain beurrées sur les deux faces.
5. Mettez au four pendant 1 minute, sur puissance maximale.
6. Laissez reposer 2 minutes et servez.

VARIANTES

Variante 1. Ajoutez une tranche de tomate légèrement salée et prolongez la cuisson d'une minute.

Variante 2. Vous pouvez ajouter un œuf sur le plat au-dessus de votre croque monsieur express. Il s'appellera croque madame. Faites cuire votre œuf à la poêle et non pas au micro-ondes !

Variante 3. Vous pouvez remplacer la mozzarella par des lamelles de fromage à raclette.

LES CONSEILS DU CHEF

Vous pouvez rendre ces croque express plus légers en supprimant le beurre.

LES VINS OU LES BOISSONS



Un vin rouge courant ou une bière.