

Le croque monsieur

Préparation : 10 min Cuisson : 5 min

Ingrédients (2 croque-monsieur par personnes) :

- 16 Tranches de pain de mie
- Du beurre
- 8 tranches de jambon
- 8 tranches d'emmental
- 200g de gruyère râpé
- 5 cuillères à s. de crème fraîche ou semi-épaisse
- Poivre
- Sel



Étape de préparation :

Avant tout, tu dois bien te laver les mains !

- 1. Beurre les 16 tranches de pain de mie sur une seule face.**
- 2. Pose 1 tranche de fromage sur chaque tranche de pain de mie.**
- 3. Ajoute 1 tranche de jambon plié en deux sur 8 tranches de pain de mie. Ferme les 8 croque-monsieur avec les autres tartines (face non beurrée au dessus).**
- 4. Dans un bol mélange le fromage râpé avec 5 cuillères à soupe de crème fraîche, un peu de sel et de poivre.**
- 5. Répartis le mélange à la cuillère sur les croque-monsieur.**
- 6. Avec l'aide de tes parents, place-les sur une plaque avec du papier sulfurisé au four pendant 10 mn à 200°C.**

Voilà, tes croque-monsieur sont prêts !

Tu peux dessiner la recette par étape puis les préparer à la maison !

