

Croque-Monsieurs faciles

Table des matières

1) - Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.....	1
2) - Déposez-y vos 12 tranches de pain de mie.....	1
3) - Tartinez vos tranches avec un peu de crème fraîche.....	1
4) - Ajouter le jambon puis le cheddar.....	1
5) - Coupez une rondelle de tomate et déposez-la dessus.....	1
6) - Enfin, saupoudrez d'un peu de gruyère.....	1
7) - Vous pouvez enfournez le tout pour environ 20-25 minutes de cuisson à 180°C.....	1

1) Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four

Faites cela sur une plaque froide.

[Retour table des matières](#)

2) Déposez-y vos 12 tranches de pain de mie.

Utilisez par exemple une large spatule pur ne pas casser le pain.

[Retour table des matières](#)

3) Tartinez vos tranches avec un peu de crème fraîche.

Un couteau se prête bien à cela si la crème est épaisse.

[Retour table des matières](#)

4) Ajouter le jambon puis le cheddar.

Le fromage cheddar est un fromage jaune pâle au goût prononcé. Il est originaire du village anglais de Cheddar dans le Somerset.

[Retour table des matières](#)

5) Coupez une rondelle de tomate et déposez-la dessus.

Préparez les rondelles sur une planche à découper.

[Retour table des matières](#)

6) Enfin, saupoudrez d'un peu de gruyère.

Attention de ne pas trop mettre de fromage.

[Retour table des matières](#)

7) Vous pouvez enfournez le tout pour environ 20-25 minutes de cuisson à 180°C.

Si vous avez un four à chaleur tournante, ce temps peut être diminué.

A déguster avec un bonne petite salade verte!

Et pour varier les plaisirs, découvrez vite nos recettes de croque au saumon et de croque au roquefort !

Source : <http://www.delices-defrance.com/recette/n8539-croque--monsieurs-simple.html>

[Retour table des matières](#)