

Croissant croque madame

écrit par Pariseyn | 1 janvier 2017



Lorsque l'on fait des croissants et qu'il en reste, on ne sait jamais comment les utiliser sauf à faire le traditionnel croissant au jambon fromage. Voici une variante parmi d'autres qui plaira à tout le monde.

Ingrédients, pour 4 croques :

4 tranches de jambon blanc

4 œufs

100 g d'emmenthal râpé

1 brique de 20 cl de crème fraîche légère semi-épaisse

4 croissants de la veille

1 cuillère à soupe de vinaigre blanc

Sel, poivre du moulin

Couper chaque croissant en 2 dans l'épaisseur et les déposer sur une plaque de cuisson revêtue de papier cuisson.

Tartiner chaque moitié de crème fraîche.

Répartir des morceaux d'une tranche de jambon sur les 2 demi-croissants.

Napper chaque moitié de fromage râpé.

Préchauffer le four en position gril.

Pour faire plusieurs œufs pochés en même temps, il est plus simple d'utiliser des sachets à pocher les œufs, dits

« poachies ».

Faire chauffer une casserole d'eau jusqu'à ébullition, verser une cuillère à soupe de vinaigre, puis baisser pour que l'eau soit frémissante.

Mettre chaque sachet à pocher dans un verre et le faire tenir à l'aide d'une pince à linge.

Casser un œuf dans chaque sachet, puis mettre chaque sachet dans la casserole en le faisant tenir sur le bord avec la pince à linge.

Cuire 5 à 6 minutes pour des œufs mollets.

Pendant ce temps, glisser les croissants sous le gril pour les faire gratiner.

Sortir l'œuf de son sachet, déposer sur un demi-croissant et servir avec une salade au choix.

