

Croque-monsieur tout simple

écrit par Pariseyn | 17 mars 2016



Inventé vers 1910 dans un café parisien, il a depuis beaucoup évolué en versions plus sophistiquées, puis a émigré au Pays de Galles en se renommant Welsh Rabbit et aux Etats-Unis où on l'appelle sandwich Monte Cristo.

Il est primordial de choisir des ingrédients de première qualité : c'est là tout le secret de ce sandwich régalant.

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 80 g de beurre ramolli (à sortir du réfrigérateur à l'avance)
- 160 g de comté râpé ou 4 tranches fines d'emmental
- 4 tranches de jambon blanc de qualité
- 8 tranches de [pain de mie blanc](#) ou complet aux céréales
- De la moutarde de Dijon

Poser à plat 2 tranches de pain de mie.

Tartiner de moutarde chacune d'elle (sauf pour les enfants).

Ajouter une tranche de jambon blanc repliée pour qu'elle corresponde à la taille du pain.

Parsemer de Comté râpé ou déposer une tranche d'Emmental.

Refermer avec l'autre tranche de pain de mie.

Beurrer généreusement l'extérieur du pain du dessous et celui du dessus.

Insérer le croque dans le gril à croque monsieur et faire cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré et que le fromage soit bien fondu.



Déguster ces délicieux sandwiches encore chauds accompagnés d'une salade verte.

Note : pour une petite touche de croquant, on peut mettre à la place de la moutarde un peu de [coleslaw moutarde](#).

