

Croque rustique

écrit par Pariseyn | 6 février 2022



Quelques ingrédients, quelques minutes en cuisine et voilà un croque addictif qui ravira petits et grands. Tout repose sur les ingrédients eux-mêmes qui doivent être de première qualité : un pain de campagne au levain (appelé « bucheron » chez mon boulanger, à base de farine T80) qui permet de tailler de grandes tartines, un jambon blanc d'artisan charcutier et un fromage de qualité : on peut utiliser un bon fromage à raclette (notre cas ici), ou de la tome fraîche ou du comté.

Ingrédients, pour 4 croques rustiques :

1 pain de campagne au levain

8 tranches de jambon blanc

12 tranches de fromage à raclette

4 œufs

Beurre

Moutarde aux condiments (ou autre selon son goût)

Préparation.

Couper 8 tranches de pain pas trop épaisse.

Beurrer chaque tranche du côté « extérieur ».

Étaler de la moutarde côté intérieur.

Déposer 3 tranches de fromage à raclette.

Déposer 2 tranches de jambon repliées pour s'adapter à la taille de la tartine.

Refermer avec la seconde tartine, côté beurré à l'extérieur.

Chauffer une poêle à feu moyen (position 6/9 de ma plaque à induction) avec un bon morceau de beurre.

Déposer les croques et faire doré un premier côté.

Retourner et faire dorer le second côté : il vaut mieux procéder petit à petit et retourner les croques relativement souvent pour bien maîtriser la coloration.

Dans une poêle séparée ou dans la même poêle si elle est assez grand, faire cuire 4 œufs sur le plat.



Servir chaque croque surmonté de son œuf accompagné d'une salade verte.

Bon appétit !