



Tartines et sandwichs

Croque-monsieur au chèvre



11 min **5 min** **6 min** **0** **328**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour le croque-monsieur

4 tranche(s) **Pain de mie**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
50 g **Chèvre**
20 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des Croque Monsieur

- 1 Beurrer deux tranches de pain de mie.
- 2 Couper le fromage de chèvre en rondelles.
- 3 Disposer sur chaque tranche de pain de mie beurrée une tranche de jambon cuit et quelques rondelles de chèvre.
- 4 Refermer avec les deux autres tranches de pain de mie.

Étape 2

Cuisson des Croque Monsieur

- 1 Faire fondre le reste du beurre dans une poêle anti-adhésive et faire cuire les croque-monsieur 3 minutes de chaque côté.
- 2 Pour des croque-monsieur moins gras : les passer sous le grill du four pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 3

Dressage

- 1 Débarrasser les croque-monsieur de la poêle ou les

sortir du four.

- 2 Disposer dans deux assiettes et servir avec une salade verte.