

CROQUE-MONSIEUR A PARTAGER EN 2 VERSIONS

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 15 + 10 minutes par recette



Ingrédients

Croque butternut - tome des Bauges

12 tranches fines de butternut
250 g coupé en 8 tranches de tome de Bauges
8 tranches de pain bûcheron
15 g de beurre fondu
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/3 de gousse d'ail
1 échalote mixée finement
3 pincées de noix de muscade
Sel & poivre

Croque coppa – Ossau-Iraty

4 grandes tranches de miche de pain de campagne
200 g d'Ossau-Iraty râpé
10 tranches de coppa
15 g de beurre fondu

Croque butternut - tome des Bauges

Pelez et détaillez 12 tranches fines de butternut, étalez-les sur la lèche frite. Écrasez l'ail dans l'huile, ajoutez la noix de muscade, le persil et l'échalote, mélangez bien. Badigeonnez le butternut, salez, poivrez et enfournez 15 mn à 180°C, retournez à mi-cuisson.

Montage du croque-monsieur

Badigeonnez les tranches de pain de chaque côté avec le beurre fondu. Placez 4 tranches de pain sur la plaque du four. Sur chacune d'elles déposez une tranche de tome, puis superposez 3 tranches de butternut, une seconde tranche de tome des Bauges et refermez vos quatre croques avec une tranche de pain. Passez au grill puissance 3, 4 mn de chaque côté, surveillez pour que le pain ne brûle pas

Croque coppa – Ossau-Iraty

Montage du croque-monsieur

Badigeonnez les tranches de pain de chaque côté avec le beurre fondu. Déposez 2 grandes tranches de pain sur la plaque du four, sur chacune d'elles, déposez de l'Ossau-Iraty râpé, étalez 5 tranches de coppa en les superposant légèrement, recouvrez avec le reste d'Ossau-Iraty râpé et refermez avec une tranche de pain. Vous obtenez ainsi 2 grands croque-monsieur. Passez au grill puissance 3, 4 mn de chaque côté, surveillez pour que le pain ne brûle pas. À la sortie du four, attendez quelques minutes puis les couper en 2 pour obtenir 4 croques.

Astuce : si vous n'avez pas de four, vous pouvez passer votre pain (non beurré) au grille-pain avant le montage et ensuite chauffer vos croque-monsieur à la poêle pour faire fondre le fromage.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel