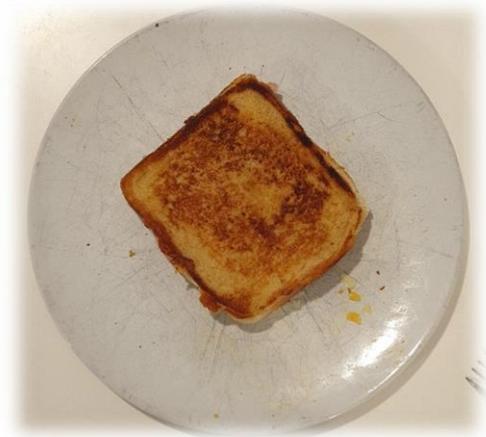


Croque-Monsieur poêlé - 2p



Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Prix : 🏠 🏠 🏠 🏠 🏠

📦 Conservation

3j au réfrigérateur

🔥 Peut être réchauffé

Ingrédients :

- Pain de mie (tranches fines)
- Gruyère râpé
- Jambon
- Beurre / Huile (une plaquette/
une demi-bouteille)
- Sauces (*optionnel*)

<u>Temps de préparation :</u>	5-10min
<u>Temps de repos :</u>	---
<u>Temps de cuisson :</u>	20-30min
<hr/>	
<u>Temps Total :</u>	25-40min

Matériel nécessaire :

- 1 poêle (pour cuire les croques)

- 1) Pour commencer, **mettre une tranche de 15-25g de beurre (2 cuillères à soupe) / 2 cuillères à soupe d'huile dans la poêle à feu maximum.**
- 2) Pendant ce temps, faire le croque-monsieur à votre goût ! Pain, gruyère, jambon, sauces, légumes si vous voulez !
- 3) Attendre que le beurre ou l'huile soit brûlant(e) et commence à crépiter, puis **mettre à feu moyen la poêle et déposer le croque dans la poêle.**
- 4) **Attendre** deux petites minutes puis **retourner le croque**. Attendre de nouveau 2min.
- 5) Mettre la poêle à **feu très fort** et attendre une petite minute jusqu'à ce que le croque commence croustiller, puis retourner le croque de nouveau. **(attention à ce qu'il ne crame pas ! vous devez absolument vérifier de temps en temps si la face ne crame pas !)**

**Conseil du ptit'chef :**

Réaliser les étapes autant de fois que nécessaire afin de rendre le fromage fondant et le pain de mie croustillant sur le dessus et fondant à l'intérieur !

- 6) Servir le croque dans une assiette accompagné d'une poignée de salade ou de frites pour accompagner celui-ci !