

CROQUE-MONSIEUR



- 4 pommes de terre à purée bf 15 ou bintje
- 4 tranches épaisses de comté
- 4 tranches de jambon blanc sans couenne
- 40 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile de tournesol
- Sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Étape 1 : Préparation des croque-monsieur

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pommes de terre lavées mais non pelées pendant 35 min. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Pelez les pommes de terre et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Coupez les tranches de comté de la même largeur et de la même longueur que celles des pommes de terre. Mettez entre les deux moitiés de chaque pomme de terre une demi-tranche de jambon, une tranche de comté puis une autre demi-tranche de jambon. Ficelez chaque pomme de terre avec du fil de cuisine.

Étape 2 : Cuisson des croque-monsieur

Dans une cocotte, faites dorer les pommes de terre dans le beurre et l'huile à feu moyen pendant 4 min sur chaque face.

Étape 3 : Finition

Retirez la ficelle puis posez-les dans un plat à gratin. Terminez la cuisson 5 min au four. Servez bien chaud accompagné de salade.

Conseils

« Vous pouvez remplacer le jambon blanc par du jambon cru et le fromage par celui de votre choix (raclette, reblochon, cantal, mozzarella, etc.). À la fin de la cuisson des croque-monsieur, laissez-les tiédir 3 min. Retirez la ficelle de cuisine et remplacez-la par du raphia pour décorer. »