

Croque Monsieur

Ingrédients pour 2 portions

- 4 tranches de pain de mie
- 20g de beurre
- 2 c.à.s de lait
- 50g de gruyère râpé
- 2 tranches de jambon
- 4 tranches de fromage
- Sel, poivre et noix de muscade



Préparation

- Préchauffez le four à 190°.
- Beurrez les 4 tranches de pain sur une face
- Posez sur le pain, les tranches de fromage et les tranches de jambon puis recouvrez avec les autres tartines (faces non beurrées au-dessus)
- Mélangez le fromage râpé, le lait, le sel, le poivre et la muscade dans un bol et étalez le mélange sur les croques monsieur
- Mettez les croques au four pendant 10 min sous le grill à 190°.
- Servez chaud.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (ratatouille, poêlée de légumes, crudités, etc.).



Vous pouvez ajouter un œuf au plat dans le croque Monsieur.