

Croque-Monsieur aux Foies de Volaille

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	8 tranches
- FOIE(S) DE VOLAILLE	300g
- JAMBON SERRANO	3 tranches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- ÉCHALOTE(S)	1
- AIL EN POUDRE	un peu
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- OEUF(S)	1
- GOUDA MI-VIEUX	4 tranches
- BEURRE DE CUISSON	
- PERSIL	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez les foies de volaille finement ainsi que le jambon Serrano, l'échalote et les champignons.
- Faites revenir le tout à la poêle contenant du beurre chaud. Saupoudrez de persil et d'ail. Salez et poivrez.
- Ajoutez la crème et l'œuf en écrasant bien avec une fourchette pour lier un peu les foies puis retirez du feu.
- Beurrez les tranches de pain sur une face.
- Déposez une tranche de gouda sur 4 tranches de pain (sur la face non beurrée) puis garnissez avec la préparation aux foies. Déposez encore une tranche de fromage puis posez les 4 autres tranches face beurrée vers l'extérieur.
- Faites-les cuire doucement dans une poêle antiadhésive avec un peu du beurre chaud en les retournant quelques fois. Salez et poivrez.
- Servez les croques saupoudrés de paprika et accompagnez de salade verte.