

Croque Monsieur au Rochebaron et Serrano

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PAIN	8 tranches de Bruchetta
- JAMBON SERRANO	8 tranches
- ROCHEBARON (FROMAGE)	½
- HUILE D'OLIVE	
- OEUF(S)	4
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Entre 2 tranches de pain, déposez le jambon puis le Rochebaron coupé en fines lamelles.
- Préchauffez le grill à croque.
- Huilez légèrement les deux faces extérieures des croques.
- Faites-les cuire afin que le fromage commence à couler et que le pain soit bien coloré.
- Entre temps, faites cuire les œufs mollets, 7 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Servez sur les assiettes et saupoudrez de paprika. Poivrez.
- Accompagnez de salade.

