

Croque Monsieur à l'Italienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PAIN TOAST	16 tranches
- GOUDA JEUNE	4-6 tranches
- JAMBON CUIT	4-6 tranches
- OEUF(S)	3-4
- CHAPELURE	
- BEURRE	un peu

Recette:

- Passez chaque tranche de pain au rouleau afin de les aplatir un maximum.
- Farcissez 2 tranches de pain de jambon et fromage comme un croque traditionnel sans faire dépasser la farce du pain. Soudez les bords au beurre.
- Dans une assiette creuse, fouettez les œufs.
- Dans une seconde, disposez-y la chapelure.
- Passez les croques sur les 2 faces successivement dans les œufs battus puis la chapelure. Réservez.
- Faites chauffer du beurre dans une grande poêle.
- Faites griller doucement les croques sur les deux faces jusqu'à obtention d'une belle coloration de la chapelure.
- Servez sans attendre.

Remarque:

2 croques par personne
Servez avec de la salade.

