

## *Tartine Épaisse aux Herbes Façon Croque Madame*



*Pour 1 personne(s)*

*Temps de préparation: 15 minutes*

### **Ingrédients:**

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| - PAIN               | 2 tranches épaisses |
| - HUILE D'OLIVE      | 6 c à soupe         |
| - HERBES DE PROVENCE | 1 c à soupe         |
| - JAMBON CUIT        | 1                   |
| - GOUDA MI-VIEUX     | 2 tranches          |
| - OEUF (S)           | 1                   |
| - SEL                |                     |
| - POIVRE             |                     |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 210°C.
- Huilez la tranche de pain et saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence.
- Enfourez 6 minutes.
- Déposez ensuite le jambon cuit puis le fromage sur la tranche grillée. Poivrez.
- Réenfourez pour 5-6 minutes.
- Entre temps, faites cuire l'oeuf à la poêle dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Déposez l'oeuf sur le croque à la sortie du four.

Accompagnez d'une salade verte.

### **Remarque:**

A partir de PL-1656