

Croque Madame au Comté Vieux et Jambon Cuit

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| - Bruschetta | 2 grandes |
| - Huile d'Olive | |
| - Jambon Cuit | 2-3 tranches |
| - Comté | 100-125g (12-18 mois d'affinage) |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Paprika | |
| - Oeufs | 2 |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Râpez le comté vieux en copeaux.
- Nappez les faces intérieures des bruschettas avec la crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Déposez alors sur une des bruschettas, le jambon cuit puis le fromage râpé.
- Recouvrez avec la seconde tranche de pain.
- Nappez alors les faces extérieures du croque avec de l'huile d'olive.
- Préchauffez le grill à croque.
- Faites-y dorer le croque entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- Coupez en deux.
- Entre temps, faites cuire les œufs à la poêle. Salez et poivrez.
- Déposez un œuf cuit sur le plat par ½ croque et saupoudrez de paprika.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.