



- Ôtez les croûtes du Comté et coupez-le en fines lamelles.
- Ôtez les excès de gras du jambon et coupez les tranches en 4.
- Mettez votre appareil à croque-monsieur à chauffer. Si vous n'en avez pas, mettez une poêle ou votre four à chauffer mais vous êtes prévenu, ce ne sera pas aussi bon ! ;-)
- Sur votre plan de travail, étalez 8 tranches de pain de mie. Mettez sur chacune d'elle : une couche de fromage puis 2 lamelles de jambon. Recouvrez avec les tranches de pain de mie restantes.
- Mettez une petite noisette de beurre sur le dessus de chaque croque. Mettez-en également sur les deux emplacements vides de votre appareil. Mettez les croque-monsieur à cuire pendant +/- 3 mn selon la puissance de votre appareil, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez au chaud - ou servez-les au fur et à mesure si vous avez des enfants affamés ;-) - et renouvelez l'opération pour les autres croques. Servez aussitôt avec une salade verte.



Si vous faites cuire vos croque-monsieur au four, mettez-les 10 mn à 200°C en les retournant à mi-cuisson.
Pour une cuisson à la poêle, faites-les cuire 4 mn de chaque côté à feu doux.

Ingrédients pour 4 pers. :

16 tranches de pain frais (acheté dans une bonne boulangerie ! Pain de mie, pain aux céréales, pain au levain, pain au petit-épeautre, pain aux graines, etc. : le pain que vous préférez et que vous ferez trancher en tranches assez épaisses)
4 grandes tranches de jambon cuit (jambon à l'os, jambon d'York, Prince de Paris, à défaut sans sel nitrité ! ;-))
250 g de comté (en principe, c'est de l'emmental mais je préfère utiliser des fromages avec un peu plus de goût tels que du cheddar, du saint-nectaire, reblochon, morbier, voire même du beaufort... je sais c'est un peu exagéré mais c'est vraiment bon ;-))
10 g de beurre demi-sel (ou doux)

Variantes :

Vous pouvez mélanger deux fromages différents, par exemple morbier et comté ou comté et cheddar, etc.

Vous pouvez rajouter un œuf au plat par-dessus pour faire un croque-madame.

Vous pouvez mettre de la béchamel mais pour ma part je préfère sans...

À l'origine, le croque-monsieur était couvert de fromage gratiné au four. N'hésitez pas à le faire ainsi si vous préférez !

