



- Émincez finement les oignons. Faites chauffer une poêle avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Mettez-y les oignons avec le sel, le vinaigre et le sucre. Laissez confire à feu doux pendant +/- 1h00 en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les oignons aient une jolie couleur dorée et que vous obteniez une texture de confiture. Réservez.
- Coupez les bouts terreux des champignons. S'ils ne sont pas très sales, nettoyez-les avec un torchon humide, sinon rincez-les rapidement sous l'eau froide puis séchez-les dans du papier absorbant. Coupez-les en lamelles. Mettez une autre poêle à chauffer avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Quand la poêle est bien chaude, saisissez les champignons à feu vif, salez et laissez cuire pendant +/- 10 mn jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Poivrez en fin de cuisson. Réservez.
- Vous pouvez réutiliser la même poêle pour les courgettes. Rincez et ôtez les extrémités des courgettes. Coupez-les en deux dans la longueur puis détaillez-les en fines rondelles. Saisissez-les, toujours à feu vif, pendant +/- 5 mn jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Salez en début de cuisson, poivrez à la fin. Réservez.
- Coupez le comté en fines lamelles. Réservez.
- 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,
 - une couche d'oignons,
 - une couche de courgettes,
 - terminez par une couche de champignons.
 Recouvrez avec les tranches de pain de mie restantes en tassant légèrement.
- Mettez une petite noisette de beurre sur le dessus de chaque croque. Mettez-en également sur les deux plaques de cuisson de votre appareil. Mettez deux croque-monsieur à cuire pendant +/- 3 mn, selon la puissance de votre appareil, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez ou chaud - ou servez-les au fur et à mesure si vous avez des enfants affamés ;-)- et renouvelez l'opération pour les autres croques. Servez 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.

Pour limiter les pleurs en éminçant des oignons, utilisez un couteau parfaitement aiguisé. Plus la coupe est franche, moins la pulpe de l'oignon rend de jus.

Vous pouvez également les peler sous un filet d'eau froide.

Attention au stockage de vos champignons : ne les laissez jamais dans un sac en plastique. S'ils ne respirent pas, ils prendront « un coup de chaud » qui leur sera fatal..

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour la cuisson, ce sera bien meilleur si vous avez un appareil à croque-monsieur.

16 tranches de pain de mie frais (acheté dans une bonne boulangerie ! Sur les photos j'avais utilisé un pain de mie aux céréales)
 3 oignons jaunes
 2 courgettes
 200 g de champignons de Paris
 200 g de comté
 5 cl de vinaigre de cidre
 40 g de sucre roux
 25 g de beurre demi-sel (ou beurre doux)
 Huile d'olive
 Sel
 Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres variétés de fromages : saint-nectaire, reblochon, beaufort, etc. mais prenez un fromage avec un peu de caractère. Vous pouvez utiliser d'autres variétés de champignons.

