

FRANCESE

Traduzione della ricetta Le croque-monsieur e visione del breve filmato il cui link è <https://youtu.be/KG5BZ5CixA>

LE CROQUE-MONSIEUR

L'EXCEPTION QUI CONFIRME LA RÈGLE. POUR CE CROQUE, NE BEURREZ PAS L'EXTÉRIEUR DES TRANCHES DE PAIN DE MIE. PAS BESOIN NON PLUS DE L'APPAREIL À CROQUE, PUISQU'IL FAUT JUSTE LE PASSER SOUS LE GRIL DU FOUR.
UN CROQUE-MONSIEUR EST UN CROQUE-MONSIEUR... S'IL VOUS PLAÎT.

- 4 tranches de pain de mie complet
- 2 tranches de jambon blanc
- 2 petites noix de beurre salé
- 2 tranches (1/2 cm) d'emmental, de gruyère ou de leerdamer (ou 4 cuillerées d'emmental râpé)

POUR LA CRÈME AU FROMAGE

- 2 belles cuillerées à soupe de crème épaisse (si vous en avez, rajouter 1 cuillère à café de crème liquide, juste pour assouplir l'ensemble)
- 4 cuillerées à soupe bombées d'emmental râpé
- 2 cuillerées à café de vinaigre balsamique
- Sel et poivre

POUR 2 CROQUES

LA CRÈME AU FROMAGE

Mélanger la crème fraîche, l'emmental râpé, le vinaigre balsamique. Saler et poivrer.

LE MONTAGE

Placer sur le pain la tranche de jambon (repliez-la si besoin), déposer la petite noix de beurre, et par-dessus la tranche d'emmental.

Recouvrir avec l'autre tranche de pain de mie, étaler par-dessus 2 cuillerées à soupe de crème au fromage en laissant quelques millimètres près du bord (la couche est épaisse mais elle n'en sera que plus moelleuse et elle va un peu s'étaler).

LA CUISSON

Passer les croque-monsieur sous le grill du four environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

AU CHOIX

Au moment de déguster, n'hésitez pas à verser autour (et une goutte dessus) un cordon de vinaigrette balsamique*, ce «sucré/acidulé» porte le goût plus longtemps en bouche.

