

## 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.

