

## *Le Croque-Monsieur Rapide au pain brioché*



Quand on ne sait pas toujours quoi préparer à manger, il y a plein de recettes classiques à réaliser en mode « Express ». Le Croque-Monsieur en fait partie! Je ne vais pas vous apprendre à faire ce sandwich, mais aujourd'hui je veux juste vous montrer ma façon de faire. La tradition veut qu'il soit fait avec du pain de mie mais moi j'utilise du pain brioché (c'est vraiment meilleur je vous assure). Certains le préparent également avec une sauce béchamel mais sachez que je préfère sauter cette étape! Voici donc ma version ultra simplifiée du Croque-Monsieur.

*Ingrédients pour un croque-monsieur (après à vous de multiplier les doses)*

2 tranches de pain brioché  
½ tranche de jambon (bœuf, porc etc)  
Un peu de gruyère râpé  
Un peu de beurre

### **Préparation**

Préchauffez votre four à 180° - Si vous n'avez pas de four, vous pouvez faire dorer vos croque-monsieur à la poêle. Dans ce cas, ne mettez pas de fromage au dessus de vos sandwiches (Arrêtez-vous après ma sixième photo)

Beurrez l'intérieur de vos tranches de pain

Disposez successivement sur le pain : Une tranche de jambon, un peu de gruyère, l'autre tranche de jambon. Refermez avec la deuxième tranches de pain et parsemez légèrement de fromage râpé.

Enfournez pendant environ un dizaine de minutes, le fromage doit être complètement fondu.

Dégustez chaud, dès la sortie du four (mais ne vous brûlez pas!)



**Karelle Vignon**

**De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!**

[www.lesgourmandisesdekarelle.com](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>