# Recette croque-monsieur

**Pour faire 6 croque-monsieur il vous faut :**

**Ingrédients :**
**12 tranches de pain de mie**
**6 tranches de jambon ou de jambon de dinde**
**un peu de crème fraîche**
**12 fromage croque-monsieur**
**du gruyère**

**Matériel :**
**papier cuisson**
**plaque de cuisson**
**couteau à beurre**

**Étape 1 :**
**Poser du papier cuisson sur votre plaque de four. Mettre**
**6 tranches de pain de mie sur votre plaque de four.**

**Étape 2 :**
**Poser 1 fromage croque-monsieur sur chaque pain de mie.**

**Étape 3 :**
**Mettez votre jambon au dessus des fromages découper les bord jambon qui dépasse et avec les petits bouts de jambon,**
**mettez les dans votre croque-monsieur.**

**Étape 4 :**
**Par-dessus le jambon sur chaque pain mettre le reste des fromages croque-monsieur.**

**Étape 5 :**
**Poser une autre tranche de pain de mie par dessus les fromages .**

**Étape 6 :**
**Sur le dessus de votre pain étaler un peu de crème fraîche avec un couteau à beurre et répéter l'opération pour tous les pains, cela doit recouvrir tout le pain de mie.**

**Étape 7 :**
**Mettez du gruyère par dessus le tout.**

**Étape 8 : dernière étape**
**Poser vos croque-monsieur dans votre four à 200° pendant 10 min puis sortez-les.**
**Voici de délicieux croque-monsieur à manger en famille.**

**Vous pouvez aussi selon vos goûts ou selon ce qu'il y a dans le frigo mettre différents fromages : comme du fromage à raclette ou fromage de chèvre …**
**Pareil pour le jambon que vous pouvez remplacer : nous des fois on met du bacon ou alors du chorizo …**

**Et pour finir vous pouvez rajouter un œuf par-dessus mais du coup ce sera un changement de nom pour notre croque-monsieur qui deviendra un croque-madame !**

**Bon appétit !!!!**