

Croque-monsieur façon brasserie

By floriane

Aujourd'hui, plus qu'une recette, une astuce, que je tiens de mon poto Antoine. Les soirs de flemme, j'adore faire un croque avec une salade, c'est simple, rapide et efficace, et depuis que je connais le petit secret des bistrots pour avoir un croque moelleux et gratiné sans béchamel, ma machine à croque dort dans le placard!

Par [floriane](#), 11 juillet 2013

Mode d'emploi:

Pour 4 Croques-Antoine

Du pain de mie - du gruyère - du lait - du jambon - un peu de beurre

The Astuce

Mettre le râpé dans un bol et l'immerger complètement de lait.
Laisser tremper environ 10'.

Pour le montage

Beurrer légèrement 4 tranches de pain de mie.

Ajouter le jambon

Déposer un peu de gruyère imbibé de lait, avec une fourchette ou vos mimines.

Poser la deuxième tranche de pain de mie.

Ajouter à nouveau le gruyère, cette fois-ci généreusement!





Enfourner les croque 12' sous le grill

A la sortie du four, le croque est fondant, filant et croustillant :p! un régal



Essayez la version coppa-chèvre pour l'intérieur du croque, et revenez m'en dire des nouvelles!

Bon app'!