

Croque-monsieur

Pour 4 personnes.

Préparation : 8 mn, cuisson : 10 mn.

8 tranches de pain de mie, 80 g de beurre, 4 tranches de jambon de Paris, 8 fines tranches de gruyère, sel, poivre, muscade, 4 feuilles d'aluminium.

Beurrer des deux côtés toutes les tranches de pain.

Mettre ensuite chaque tranche de jambon entre 2 tranches de gruyère et placer ce « sandwich » poivré, muscadé et très légèrement salé entre deux tranches de pain.

Envelopper les croque-monsieur dans les feuilles d'aluminium et poser 10 mn sur le gril du barbecue en retournant une fois, braises moyennes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.