

#### **Pour 4 personnes :**

16 tranches de pain de mie frais  
200 g d'emmental râpé ou parmesan râpé ou  
gruyère râpé  
100 g de crème fraîche  
1 œuf, muscade ou cumin en poudre  
100 g de beurre  
100 g de jambon blanc  
1 botte de ciboulette  
1 trait d'huile d'olive  
15 g de beurre

Place dans un blender la crème fraîche, le fromage, l'œuf, la muscade ou le cumin. Mixe bien. Fait fondre le beurre au micro-ondes.

Ajoute un trait d'huile d'olive dans une poêle et fait chauffer. Tartine le pain de mie avec la préparation. Sur la première tranche, dépose le jambon et referme le croque-monsieur avec une seconde tranche de pain recouverte de préparation.

Beurre les deux faces du croque-monsieur au pinceau puis dépose-les dans la poêle bien chaude. Retournez à mi-cuisson en baissant le feu pour que la chaleur monte dans le pain et fasse fondre le fromage. Dépose dans l'assiette, ajoute de la ciboulette ciselée et déguste !.

# CROQUE-MONSIEUR

