

Croque-monsieur gratiné au Cheddar fondant



20 min



4 portions

Ingrédients

8 tranches pain de mie
4 tranches jambon
1 branche persil frisé
8 tranches de Cheddar
20 g beurre demi-sel
25 cl crème épaisse
6 cornichons
1 c.à.s moutarde
1 c.à.c d'ail en poudre
Sel et poivre

Préparation

Étape 1

Préchauffez le four 210°C. Mélangez la crème, la moutarde, l'ail en poudre, le sel et le poivre. Réservez.

Étape 2

Tartinez de beurre les tranches de pain de mie. Sur 4 d'entre elles, ajoutez le Cheddar (2 tranches par croque-monsieur), les cornichons en rondelle et 1 tranche de jambon. Couvrez avec les tranches de pain de mie restantes.

Étape 3

Étalez 1 à 2 cuillerées à café de crème sur le dessus. Saupoudrez de persil haché et enfournez pour 5 minutes.

Étape 4

Passez ensuite en mode grill et laissez gratiner 5 minutes de plus. Servez avec une salade verte.

