



Recette SALÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombres de pièces : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn - Difficulté : Facile



Croques monsieur

> Préparation

- Beurrez les tranches de pain de mie.
- Coupez les deux tranches de jambon en quatre.
- Sur quatre des tranches de pain de mie, mettez du gruyère rapé puis un quart de tranche de jambon et de nouveau du gruyère rapé.
- Fermez le croque monsieur avec les tranches de pain de mie restantes.
- Laissez cuire 10 minutes au four, à 200 °C ou dans une machine adaptée.

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon
- 70 gr de gruyère rapé
- Beurre