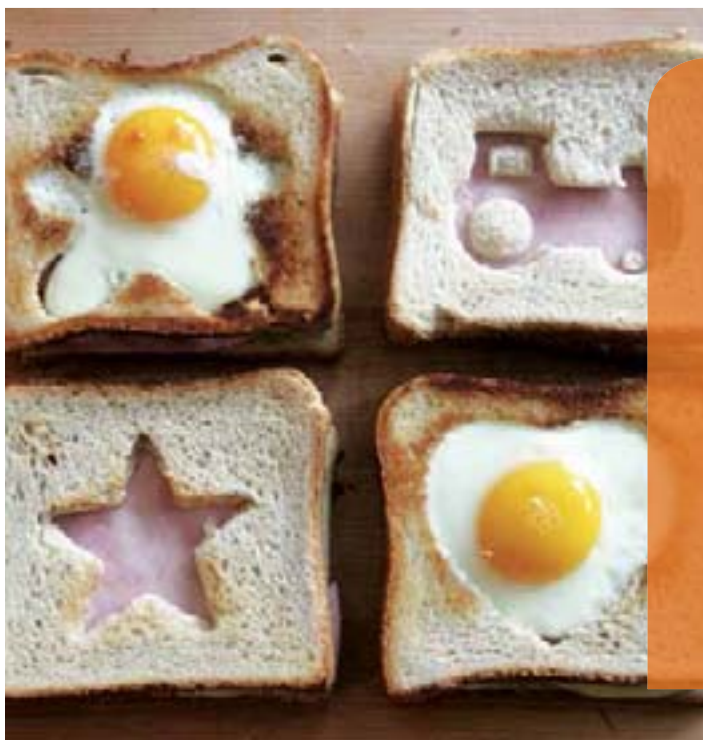


Les croques croqués



Pour 4 enfants

 10 minutes

 10 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

8 tranches de pain de mie

2 tranches d'emmental

2 tranches de jambon blanc

2 œufs

Sel et poivre

1 - Le pain du haut a été découpé à l'emporte pièce.

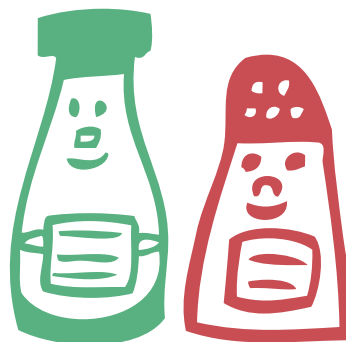
2 - Sur celui du bas, on a déposé une tranche d'emmental (ou un fromage bien spécial fondant) + une tranche de jambon blanc.

3 - Les croque-monsieur sans œuf iront avec leur chapeau découpé dans le four à 250°C se faire dorer 5-10 minutes.

4 - Les croque-madame avec œuf iront sans leur chapeau dans le même four : les pains du dessus iront quant à eux dans une poêle chaude et graissée se dorer 2 minutes d'un côté puis de l'autre avec un œuf sur le plat cassé en leur centre, à feu

moyen jusqu'à ce que l'œuf soit bien cuit.

5 - Saler, poivrer et servir chaud.



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