



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Croque-monsieurs Prince de Paris & Emmental AOP

 Pour 4 personnes |  Très facile

 12 min | **1.50€** La portion (prix indicatif)



Ce vrai-faux croque monsieur n'est pas tout à fait réalisé dans les règles de l'art. Tout son succès réside dans le bon goût de son emmental AOP et du Prince de Paris.

Bien évidemment, pour les amateurs, un oeuf au plat le transformera en croque madame : pas de jaloux !

## Les ingrédients

- **8 tranche** de Pain de mie nature
- **120 g** de Emmental rapé
- **20 cl** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **2 tranche** de Jambon cuit

## Étapes de préparation



**Préparation** : 2 min



**Cuisson** : 10 min



**Attente** : 0 min

- 1 Mélangez la crème fraîche avec l'emmental râpé.  
WARNING : La crème fraîche, ce n'est pas de la béchamel, c'est bien plus onctueux, lourd et ... gras ! N'y allez pas trop fort pour votre première fois.
- 2 Sur une première tranche de pain, étalez une première couche de mélange crème fraîche emmental, puis insérez une belle tranche de Prince de Paris.
- 3 Etalez sur le Prince de Paris un peu de crème fraîche emmental encore. Refermez avec une tranche de pain.
- 4 Etalez une dernière couche de crème fraîche - emmental sur le dessus. Poivrez.

- 5 Enfournez environ 10 minutes à 180°.
- 6 Mettez éventuellement une minute encore la fonction "grill" de votre four, et c'est prêt !