

LES VENDREDI «FAMILLE»

Croque-monsieur gourmand au pain de campagne

Par le Chef Alex Néel



Et si on se simplifiait la vie tout en restant gourmand ce week-end ? Notre chef Alex Néel vous propose un croque-monsieur haut en couleurs : pain de campagne, champignons et vieux comté au programme !
Un vrai régal.

INGRÉDIENTS

8 tranches de pain de campagne
250 g de champignons de paris
1 échalote
4 belles tranches de jambon
120g de vieux comté
25cl de crème fraîche de Normandie
1 botte de ciboulette
Sel et poivre

PRÉPARATION

1ère étape : Hacher les champignons et réaliser une duxelle de champignons. Pour cela, faire suer les échalotes dans du beurre et ajouter les champignons, bien dessécher le tout à feu doux. Laisser refroidir.
2ème étape : Toaster légèrement les tranches de pain de campagne au beurre dans une poêle.
3ème étape : Râper le comté et ciseler la ciboulette
4ème étape : Mélanger la crème fraîche et la duxelle de champignons froide. Saler/ poivrer
5ème étape : Dresser le croque-monsieur et placer au four à 200°C pendant 10 minutes environ, recouvrir de ciboulette ciselée.

Mauviel 1830®