

Croque Madame au Beaufort

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|------------------------|
| - BRUCHETTA | 4 petites ou 2 grandes |
| - JAMBON CUIT | 4 tranches |
| - BEAUFORT (FROMAGE) | 150g |
| - OEUF(S) | 2 |
| - PAPRIKA | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Confectionnez les croques : déposez sur la première tranche de pain, le jambon cuit puis du Beaufort râpé et surmontez d'une seconde couche de jambon. Déposez enfin la seconde tranche de pain.
- Huilez les deux faces extérieures du croque et emballez-le dans du papier sulfurisé.
- Faites de même pour le second croque.
- Passez-les alors au grill en appuyant légèrement. Laissez cuire à cœur pour obtenir un fromage fondant et une coloration du pain.
- Entre-temps, faites cuire les œufs dans un plat dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Au moment de servir, déposez un œuf sur chaque croque et saupoudrez de paprika.



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.