

## *Croque Monsieur Bresaola-Cheddar*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- BRUCHETTA	4 petites ou 2 grandes
- BRESAOLA	10 tranches
- CHEDDAR	6-8 tranches
- OIGNON(S)	1-2
- SUCRE SEMOULE	1 c à café
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez et coupez en fines lamelles les oignons.
- Confectionnez les croques : déposez sur la première tranche de pain, quelques tranches de bresaola puis les tranches de cheddar et recouvrez d'une seconde couche de bresaola. Fermez le croque avec 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 revenir les lamelles d'oignons dans du beurre chaud. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser.
- Au moment de servir, déposez un peu d'oignons caramélisés sur chaque croque et saupoudrez de paprika.

### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte.