

## *Croque Monsieur au Gouda Vieux et Jambon Cuit*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- |                         |              |
|-------------------------|--------------|
| - Bruchetta             | 2 grandes    |
| - Huile d'Olive         |              |
| - Origan                |              |
| - Jambon Cuit           | 2-3 tranches |
| - Gouda Vieux           | 125g         |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1 c à soupe  |
| - Poivre                |              |

### **Recette:**

- Râpez le gouda vieux en copeaux.
- Nappez les faces intérieures des bruchettas avec la crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Déposez alors sur une des bruchettas, le jambon cuit puis le fromage râpé.
- Recouvrez avec la seconde tranche de pain.
- Nappez alors les faces extérieures du croque avec de l'huile d'olive et saupoudrez d'origan.
- Préchauffez le grill à croque.
- Faites-y dorer le croque entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- Coupez en deux et servez sans attendre.



### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte.