

meeke × Pauline Alan

Le (baby) croque-monsieur

Recette du mois



Le (baby) croque-monsieur

Idéal pour le pique-nique à l'ombre de cet été !

Objectifs :

Développer le sens du toucher

Proposer des légumes sous une forme inhabituelle

Choix du repas à l'extérieur

Manger comme les grands !

Ingrédients :

- 300g de poireaux blancs
- 2 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de pain de mie
- 60g d'emmental râpé
- 2 c. à soupe d'huile végétale à frire



Recette :

- Laver les blancs de poireaux. Les couper en 2 dans la longueur, puis émincer finement. Cuire les poireaux à la vapeur, jusqu'à ce que les poireaux soient fondants (15 minutes environ).
- Incorporer les 2 c. à soupe d'huile aux poireaux cuits. Mouliner les poireaux cuits.
- Sur une tranche de pain de mie, étaler une bonne cuillère de fondue de poireaux.
- Déposer par-dessus une tranche de jambon.
- Parsemer le jambon d'emmental râpé.
- Recouvrir avec une tranche de pain de mie, et bien appuyer pour fermer le croque-monsieur.
- Répéter l'opération pour chaque croque-monsieur.
- Cuire au grill du four 5 minutes environ 180°, ou à la poêle avec une noix de beurre.
- Les croque-monsieur sont cuits lorsqu'ils sont légèrement dorés et grillés !
- Couper le croque-monsieur en 2 petits triangles, et servir avec le reste de poireaux moulinés.