

Croque-monsieur gourmand



Pour 4 pièces, il vous faut :

- 8 tranches de pain
- 40 g de beurre
- 3 poireaux
- 1 échalote
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 ml de crème fraîche
- 4 tranches de jambon fumé
- 250 g de pommes de terre cuites
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Durée : 1 heure 11 min.

- Préparez le pain

Préparez 8 tranches de pain, si ce sont des tranches de pain de mie ou des tranches de pain classique, rien à faire, mais si vous utilisez de grandes tranches de pain au levain (comme sur les photos) coupez les en deux.

- Faites fondre 40 g de beurre, puis au pinceau badigeonnez une face de chaque tranche de pain de beurre fondu.

Posez les sur une plaque à pâtisserie, la face beurrée contre la plaque.

- Préparez la fondue de poireaux

Préparez 3 poireaux, émincez les finement.

- Préparez 1 échalote, émincez la finement.

Dans une grande poêle, versez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et quand elle est bien chaude ajoutez l'échalote hachée, salez et poivrez.

Faites cuire 1 minute sans coloration.

- Ajoutez les poireaux émincés, salez et poivrez et mélangez bien.

Faites cuire 2 ou 3 minutes à couvert...

- ...puis ajoutez 150 ml de crème fraîche et laissez réduire à feu doux à découvert.

- Vous devez obtenir une consistance assez épaisse, la fondue de poireaux à la crème.

Réservez.

- Grillez le jambon

Faites dorer, 1 ou 2 minutes sur chaque face, 4 tranches de jambon fumé.

Réservez.

- Grillez les pommes de terre

Coupez 250 g de pommes de terre cuites en tranches assez fines et faites les dorer à la poêle, sur chaque face, dans 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

- Montez les croque-monsieur

Préchauffez votre four à 200°C (390°F).

Posez une couche de rondelles de pommes de terre grillée sur la moitié des tranches de pain.

- Posez dessus une couche de fondue de poireaux.

- Puis une tranche de jambon grillé.

- Et terminez par une tranche de pain, coté beurré au dessus.

- Faites dorer les croque-monsieur

Enfournez pour 20 minutes de cuisson environ, le temps que le pain dore bien sur le dessus.

- Servez bien chaud, seul ou avec un peu de chiffonnade de salade.