



## CROQUE SAVOYARD ET SALADE VERTE

Ce croque savoyard, généreusement garni de jambon, de fromage fondant et relevé d'une touche de montagne, s'accompagne d'une salade verte croquante pour un repas à la fois gourmand et équilibré.

- **La Charcuterie** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**.

### LES INGRÉDIENTS

|                                                                                                                         |                                                                                                                        |                                                                                                                           |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Tranches de poitrine fumée</b><br>1 |  <b>Pain de Campagne tranché</b><br>2 |  <b>Fromage à raclette</b><br>2 tranches |  <b>Salade verte</b><br>1 |
|  <b>Oignon</b><br>1 petit               |                                                                                                                        |                                                                                                                           |                                                                                                              |

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

|                                                                                                                          |                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Moutarde</b><br>2 cuillères à café |  <b>Beurre</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Emincez l'oignon. Dans une poêle à sec faites revenir la poitrine fumée 3/4mn. Réservez. Dans la même poêle faites revenir l'oignon 5/6mn.

#### ÉTAPE 2

Étalez une fine couche de moutarde sur une tranche de pain, ajoutez la poitrine fumée, le fromage à raclette et rajoutez les oignons. Placez une tranche de pain par dessus.

#### ÉTAPE 3

Faites chauffer une noisette de beurre dans une poêle à feu moyen vif. Faites y revenir le croque monsieur 3/4 mn de chaque côté, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

#### ÉTAPE 4

Lavez et essorez la salade. Préparez une vinaigrette et assaisonnez la salade.

#### ÉTAPE 5

Coupez les croques en deux et servez avec la salade.