

 Difficulté : facile  Temps de préparation : 10 minutes  Temps de cuisson : 15 minutes



## 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



**Tranches de poitrine fumée**

2



**Pain de Campagne tranché**

2



**Fromage à raclette**

2 tranches



**Salade verte**

1



**Oignon**

1 petit

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Moutarde**

2 cuillères à café



**Beurre**

### L'ÉQUIPEMENT

2 poêles,

### 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.