

时 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



Pain de Campagne tranché



Fromage à raclette 2 tranches



Salade verte



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

Etalez 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, juquà 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.