



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**

1



**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

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.