

Croque-Monsieur Brioché façon perdue

Préparation : 20 min



Cuisson : 5 min

POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de Quart de Jambon **m.s**
- 40 g de moutarde
- 8 tranches de cheddar
- 8 tranches de brioche Épaisse
- 20 g d'épinards frais



- 1 œuf
- 5 cl de lait
- Sel, poivre, muscade

- Coupez 8 tranches de brioche d'environ 2 cm et étalez de la moutarde à l'intérieur, puis déposez une tranche de cheddar.
- Sur 4 tranches de brioche, ajoutez une couche d'épinards frais préalablement lavés et égouttés, puis disposez une tranche de jambon pliée en deux. Refermez les croques avec les tranches restantes pour former des sandwiches.
- Dans un bol, battez l'œuf avec le lait, le sel, le poivre et la muscade puis badigeonnez généreusement un côté de chaque croque avec l'appareil.
- Faites cuire ce côté dans une poêle à feu doux avec un peu de matière grasse, puis couvrez pour faire fondre légèrement le fromage. Après 5 minutes, badigeonnez l'autre face, retournez les croques et laissez cuire encore 5 minutes.
- Une fois dorés et avec le fromage légèrement fondu, servez et dégustez !



Conseils : Vous pouvez accompagner vos croques d'une salade verte ou d'un coleslaw.

