

Croque jurassiens



Ingrédients nécessaires

morbier : 6 tranche(s)
moutarde : 6cc
poivre : 6 pincée(s)
jambon blanc : 3 tranche(s)
pain : 6 tranche(s)

Préambule

Si tu as voyagé dans le Jura, peut-être as-tu rapporté du bon fromage, tel que du morbier. Comment utiliser ce fromage dans une délicieuse recette ? Par exemple, en cuisinant des croque jurassiens !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par couper 6 tranches de pain environ et par les disposer dans une grande poêle. Etale de la moutarde sur le côté supérieur.



Etape 2

Découpe ton jambon de façon à ce que chaque croque ait un morceau de jambon suffisamment gros par-dessus la moutarde. Tu peux utiliser du jambon blanc ou du jambon fumé, c'est à toi de choisir.



Etape 3

Ajoute des petits morceaux de morbier sur les croque et des pincées de poivre au-dessus.



Etape 4

Enfin, fais cuire tes croque jurassiens à la poêle pendant 20 minutes environ. Lorsque le fromage a complètement fondu, c'est prêt. Bon appétit !

