

Croque-madames



Ingrédients nécessaires

gruyère râpé : 200g
tranche de pain : 7
huile : 1cs
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Tu connais déjà sans doute les croque-monsieurs, cette recette qui consiste à placer du jambon et du fromage entre deux tranches de pain. Mais, connais-tu les croque-madames ? Ils sont très simples à réaliser. Lapinou va t'apprendre...

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

Mets l'huile à chauffer dans la poêle, à feu moyen.



Etape 2

Casse les deux œufs dans un saladier.



Etape 3

Ajoute le gruyère, le sel et le poivre et mélange bien.



Etape 4

Etale la moutarde sur tes tranches de pain.



Etape 5

Sur le même côté, répartis le mélange précédent à l'aide d'une petite cuillère.



Etape 6

Place tes croque-madames dans la poêle, pendant 3 minutes.



Etape 7

Retourne-les pour faire cuire le dessus pendant 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Etape 8

Une fois qu'ils sont cuits et dorés des deux côtés, ils sont prêts à être dégustés ! Tu peux servir une salade en accompagnement. Bon appétit !

