

Croque-monsieur au gruyère



Ingrédients nécessaires

moutarde : 3cc
jambon blanc : 2 tranche(s)
gruyère : 3 tranche(s)
pain : 6 tranche(s)
beurre : 10g

Préambule

Un croque-monsieur est une sorte de sandwich chauffé à la poêle, avec du jambon et dans cette recette, du gruyère. C'est vraiment délicieux, et réalisé très rapidement.

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

Aligne tes tranches de pain sur la table, deux par deux en fonction de leur taille. Tartine-les avec la moutarde, sur un côté.



Etape 2

Dispose les tranches de gruyère sur la moutarde, sur l'une des tranches de chacun des croque-monsieur.



Etape 3

Sur l'autre tranche de pain, place un morceau de jambon.



Etape 4

Referme tes croque-monsieur et beurre-les des deux côtés.



Etape 5

Fais griller tes croque-monsieur à la poêle, 5 minutes de chaque côté.



Etape 6

Une fois qu'ils sont bien dorés et que le gruyère a un peu fondu, c'est prêt. Bon appétit !

