

Croque-Monsieur au chèvre, crème à l'échalote

Ingédients pour 6 croque-Monsieur :

- 12 tranches de pain de mie
- 3 tranches de jambon blanc
- 20 cl de crème épaisse
- 150 g d'Emmental râpé
- Sel & poivre
- 1 échalote finement émincée
- Origane
- 1 bûche de chèvre de 170 g environ

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C.

Tranchez la bûche de chèvre en 6 rondelles et réservez au frais.

Dans un saladier, mélangez la crème et l'Emmental.

Assaisonnez à votre convenance de poivre noir et de sel et mélangez.

Ajoutez l'échalote finement émincée et mélangez à nouveau.

Sur la première tranche de pain de mie, nappez avec cette préparation, puis disposez une demi-tranche de jambon dessus, puis une pointe de préparation au centre et la dernière tranche de pain de mie.

Nappez le dessus du pain avec la crème à l'échalote restante.

Disposez une rondelle de chèvre et parsemez d'origan.

Procédez de même pour les autres croque-Monsieur.

Enfournez pour 20 minutes environ ou jusqu'à coloration du dessus.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>