

Croques à la poêle

Préparation : 10 min	Cuisson : 5 min
----------------------	-----------------

Pour 2 croques, il vous faudra :

- 6 tranches de pain de mie brioché épais forme tartine (5x10 cm)
- 2 tranches de jambon fumé
- 2 tranches de gouda (ici aux oignons)
- beurre
- 1 œuf
- huile d'olive + beurre



Tartiner de beurre 4 tranches de pain de mie (sur une seule face chacune).

Couper le jambon en deux, même chose pour le fromage.

Monter les croques : une tranche de pain de mie beurré, une demi-tranche de jambon, une demi-tranche de fromage, une tranche de pain de mie beurré, une demi-tranche de jambon, une demi-tranche de fromage, et terminer par une tranche de pain de mie (non beurrée).

Appuyer un peu sur vos croques pour qu'ils restent bien soudés pendant la cuisson.

Battre un œuf en omelette dans une assiette creuse.

Tremper chaque croque dans l'œuf battu afin qu'ils soient bien enrobés sur chaque côté.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive et de beurre. Y faire revenir les croques sur chaque face. Servir dès qu'ils sont bien dorés.