

Croque monsieur minute

On rentre du travail et franchement on n'a pas très envie de se lancer dans quelque chose de long avec plein de préparation... Donc, on regarde ce qu'on a dans les placards, dans le frigo et aussi au congélateur. Tiens, il me reste des tranches de fromage à raclette dans le congélateur, du jambon au frais et des tranches de pain de mie aux céréales. Parfait ! Il suffit d'ajouter à cela une belle salade verte et vous avez votre repas complet pour le soir.

Comment on fait ? **Pour 2 personnes** : 8 tranches de pain de mie aux céréales – 2 grandes tranches de jambon pas trop fines – 8 tranches de fromage à raclette – du beurre – et un peu d'huile d'olive.

Beurrez chaque tranche de pain de mie (que d'un seul côté). Dessus, posez une tranche de fromage à raclette. Coupez vos tranches de jambon en deux et placez les demies tranches sur le pain de mie (il doit vous rester tranches avec juste du fromage). Fermez vos croques avec les tranches qui n'ont pas de jambon. Ajoutez un tout petit filet d'huile d'olive sur le dessus de chaque croque.

Passez les croques dans un appareil ou dans un four à 180°C jusqu'à ce que le fromage comme à bien fondre et que le pain soit doré.

Assaisonnez votre salade verte comme vous aimez. Placez-la dans 2 assiettes et couvrez avec vos croques monsieur tout chaud ! Bon appétit !