



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Croc - Monsieur .



© Manou / cuisine-plaisirs

*Ingrédients pour 6 crocs - Monsieur :*

- 12 tranches de pain de mie
- 140 g de gruyère râpé
- 25 cl de lait
- 4 tranches de jambon
- 6 toastinettes
- Beurre

- Préchauffer le four th. 6-7. Imprégner le gruyère râpé dans le lait
- Couper chaque tranche de jambon en 4 carrés
- Étaler sur une grille recouverte d'un papier alu 6 tranches de pain de mie
- Beurrer légèrement chacune des tartines
- Disposer 2 tranches par pain de mie, en quinconce afin de c la tranche
- Rajouter la toastinette au centre de la tranche
- Fermer le croc - Monsieur avec une nouvelle tranche de pain de mie
- Poser sur le haut de cette couche, le mélange de gruyère râpé / lait, bien égoutté
- Enfourner pendant 20 minutes th.6-7



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs