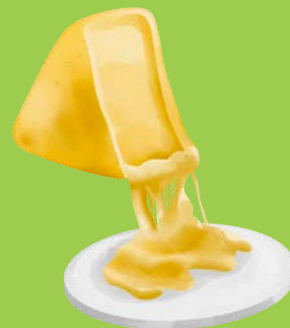


CROQUE-MONSIEURS AUX RESTES DE FROMAGE À RACLETTE



Ingédients :

Pour 8 croque-monsieurs

- 16 tranches de pain dur ou de pain de mie
- 4 tranches de jambon (ou reste de charcuterie de la raclette de la veille !)
- 100 g de beurre
- 8 tranches de fromages à raclette

PRÊT EN : 10 MIN
CUISSON : 10 MIN

*Le petit + : servir
avec de la salade
d'endives aux
noix*

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180° (chaleur tournante).
Beurrez les tranches de pain des deux cotés.
2. Recouvrez la moitié des tranches de pain de mie avec le fromage à raclette et le jambon blanc puis fermez les croques avec les restes de tranches de pain.
3. Déposez les croque-monsieurs dans un plat allant au four. Enfournez et faire cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le dessus des croques légèrement doré.
Servir aussitôt.