



CROQUE-MADAME À MA FAÇON

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 plaque de pain de mie de 45 x 30 cm
- 60 gr de beurre clarifié
- 100 gr de fromage râpé
- 100 gr de jambon blanc
- Crème fraîche (double : facultatif)
- 4 œufs frais d'élevage plein air

Matériel nécessaire

- 1 plaque de pâtisserie
- 4 cercles de 8 cm de diamètre sur 4,5 cm de haut
- 1 pinceau



Progression

Faire préchauffer votre four à 210°C.

Couper à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm, 4 disques de pain de mie et 4 bandes d'environ 25 cm de long x 4,5 cm de haut.

Bien graisser les cercles à l'aide du pinceau avec le beurre clarifié.

Disposer un disque de pain de mie au fond du cercle et chemiser avec la bande de pain de mie. Renouveler l'opération pour les 4 cercles.

Mettre du beurre clarifié à l'intérieur du pain de mie, toujours à l'aide du pinceau.

Disposer dans l'ordre au fond de chaque cercle, le fromage râpé, le jambon en julienne, la crème fraîche et fini avec l'œuf.

Faire un petit chapeau bombé avec du papier aluminium au-dessus de l'emporte-pièce.

Mettre à cuire au four environ 10 minutes.

Laisser reposer quelques minutes avant de le démouler.

Servir avec une petite salade de saison.



Chef Stéphane GOURAULT
Château de Montvillargenne 369° Hôtel
Gouvieux Chantilly (60)