

# Sandwich Monté Christo

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 8 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 oeufs
- 90 g de lait concentré demi-écrémé non sucré
  - 2 tranches de jambon blanc
  - 4 tranches de pain de mie
  - 150 g de gruyère râpé
  - 2 cuil à café de margarine
  - Sel / Poivre

## Préparation :

Mélanger dans une assiette creuse (ou saladier) les 2 oeufs, le lait concentré demi-écrémé, et une partie du gruyère râpé, salé poivré.

Sur 1 tranche de pain, mettre un peu de gruyère, le jambon, le gruyère et la seconde tranche de pain.

Tremper le sandwich dans le mélange réservé dans l'assiette creuse. Le retourner plusieurs fois afin qu'il s'imprègne bien du liquide, tout en agissant rapidement pour ne pas détremper le pain.

Faire chauffer la matière grasse dans une poêle de taille moyenne à revêtement antiadhésif, y cuire le sandwich, à feu doux, en le retournant jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant des deux côtés.

Vous reste plus qu'à passer à table

*Recettes de Celine*

**Bon appétit à toutes & tous !!**

## Petit conseil

Si vous utilisez du pain de mie sans croûte, vous avez du vous apercevoir qu'il est beaucoup plus fragile que celui avec croûte, alors ce que je fais quand je dois le faire tremper, je le sors en début d'après midi, je pose les tartines sur une grille et je les laisse à l'air en les retournant de temps en temps. Elles sèchent un peu et beaucoup plus simple à faire tremper