

Croque monsieur au poulet à l'emmental et au comté

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches pain de mie

2 tranches blanc de poulet

2 c. à soupe de crème fraîche épaisse

60 g d' emmental râpé

Quelques copeaux comté

huile d'olive

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Nappez les tranches de pain de mie de crème fraîche épaisse.

Recouvrez-les d'une couche d'emmental râpé.

Déposez ensuite une tranche de blanc de poulet sur chaque pain de mie et ajoutez encore du fromage râpé.

Remettez une tranche de pain de mie pour fermer le croque et nappez d'une cuillère à café de crème fraîche épaisse la tranche de pain et ajoutez des copeaux de comté.

Déposez les croque-monsieur sur une feuille de papier sulfurisé.

Faites-les gratiner au four pendant environ 8 à 10 min ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous restez plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!