



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Croque-monsieur de pomme de terre

C'est une recette que j'avais découpée dans un magazine, une recette de Joël Robuchon : le croque-monsieur revisité. Un excellent petit plat pour un repas léger.



INGREDIENTS :

4 pommes de terre à purée (Bintje,...)
4 tranches épaisses de Comté
4 tranches de jambon blanc sans couenne
40 g de beurre
2 càs d'huile
Sel

PREPARATION :

Dans l'eau bouillante salée, faire cuire les pommes de terre lavées mais non pelées pendant 35 minutes.

Préchauffer le four à 210°C.

Peler les pommes de terre et les couper en deux dans le sens de la longueur.

Couper les tranches de comté à la même dimension que les pommes de terre.

Placer entre les deux moitiés de chaque pomme de terre une demi-tranche de jambon, une tranche de comté puis une autre demi-tranche de jambon.

Ficeler avec du fil de cuisine.

Dans une poêle, faire dorer les pommes de terre dans le beurre et l'huile à feu moyen pendant 4 minutes sur chaque face.

Oter la ficelle puis poser les pommes de terre dans un plat à gratin.

Terminer la cuisson au four pendant 5 minutes.

Ficeler à nouveau avec du raphia.

Servir avec de la salade verte.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>