

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **TARTINES AU PAIN POILANE FAÇON CROQUE-MADAME**

**Du pain Poilane ou pain rustique - du beurre doux - du jambon blanc - du beaufort râpé - des oeufs de caille - sel -poivre - Préchauffer le four à 240° (th.8).**

**Couper le pain en tranches, à couper ensuite en 2. Tartiner de beurre doux, placer une demi tranche de jambon. Répandre du beaufort râpé. Les placer sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner et cuire 10 minutes en surveillant la couleur.**

**D'autre part, dans une poêle à mini blinis (comme [celle-ci](#)), cuire les oeufs de caille. Saler, poivrer. Une fois cuits, les placer sur les tartines. À taaable!**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr