

Croque Monsieur

Ingrédients

Tomate
Salade
Champignons de Paris
Pain de mie complet
Crème fraîche
Moutarde à l'estragon
Tranche de jambon blanc
Fromage en tranche (gouda, gruyère....au choix)

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde. A la cuillère, étalez cette sauce sur votre première tranche de pain de mie et également sur la seconde qui finira votre préparation. Cela évitera au croque d'être trop sec et on évite le beurre (mais pas les calories !).
A l'intérieur, y placez feuilles de salade, tranches de tomate, de champignons, de fromage et de jambon.

Aimant beaucoup le fromage, j'ai mis 3 tranches par croque-monsieur, dont une sur le dessus pour terminer le croque.

Faites gratiner le tout au four et bon appétit !

