

## **Croque-monsieur ibérique**

Les ingrédients pour 4 personnes

4 larges tranches de chorizo  
8 tranches de pain de mie  
4 c à s de tapenade noire  
4 piments del piquillos pelés  
100 g de fromage de brebis ( ossau-iraty)  
3 c à s d'huile d'olive

Détailler les piments égouttés en lanières et garder leur huile. Couper le fromage en lamelles.

Tartiner 4 tranches de pain de mie de tapenade, couvrir de lamelles de fromage et de piments égouttés. Terminer par une tranche de chorizo et une tranche de pain de mie.

Tartiner les croque-monsieur avec l'huile des piquillos.

Pour la cuisson dans la recette elle se fait au four sous le grill 7-8 mn ,mais je préfère les cuire dans mon appareil à croque-monsieur, car je trouve, après avoir fait les 2 que le résultat est plus moelleux avec l'appareil.

Vous trouverez les piments del piquillos conservés à l'huile au rayon des conserves ou des condiments. Ceux que j'avais été relativement petits , j'en ai donc mis 2 par croque-monsieur.

## **Croque-monsieur de Parme**

Les ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de jambon de Parme  
2 boules de mozzarella  
8 tranches de pain de mie  
2 gousses d'ail  
100 g de feuilles de roquette  
2 brins d'origan ou de thym  
2 c à s de vinaigrette  
3 c à s de crème fraîche

Couper les boules de mozzarella en tranches. Frotter les tranches de pain de mie avec l'ail pelé en faisant attention de ne pas trop appuyer et tartiner les 2 côtés de chaque tranche de crème fraîche.

Mettre sur 4 tranches de pain de l'origan ou du thym, de la roquette, 2 tranches de mozzarella et une tranche de jambon de Parme pliée en 2.

Recouvrir d'une dernière tranche de pain de mie.

Cuire à la poêle ou à l'appareil à croque-monsieur.

Servir les croque-monsieur coupés en 2 avec une salade de roquette. Pour frotter d'ail les tranches de pain de mie, il est conseillé dans la recette de les congeler mais j'ai réussi sans le faire. Il est également possible de mettre de l'ail pressé dans la crème mais pas les 2 gousses , ce serait trop fort en goût, 1/2 gousse ,je pense, devrait largement suffire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>