

## Croque-monsieur au foie gras " Waouh"

Les ingrédients pour 2 personnes :

4 tranches de pain de mie complet ou 4 tranches de brioche  
2 c à c bombées de beurre pommade et 2 pincées de fleur de sel  
1 toute petite poignée de roquette  
2 tranches de bloc de foie gras ou de foie gras mi-cuit de 1/2 cm d'épaisseur  
2 champignons de Paris émincés  
2 c à c d'échalotes hachées ou ciselées  
Fleur de sel et poivre

Beurrer chaque tranche de pain de mie ou de brioche sur un côté et parsemer de fleur de sel. les retourner.

Etaler le foie gras et parsemer de fleur de sel et de poivre.. Mettre une couche de lamelles de champignons de Paris et parsemer d'échalotes ciselées. Puis mettre quelques feuilles de roquette.

Recouvrir avec l'autre tranche de pain ou de brioche, face beurrée sur l'extérieur.

Cuire les croques dans l'appareil 3 mn environ. Il faut qu'ils soient dorés.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>