

# Croque- monsieur à la truffe.



4 pers.



10 min



15 min



Vin rouge du Sud-Ouest, cépage merlot.  
Tanins souples, digeste.



## INGRÉDIENTS.

8 tranches de pain de  
mie ou de pain de  
campagne  
4 tranches de jambon à  
la truffe  
100g d'emmental,  
gruyère ou comte râpé  
1 œuf  
10 cl de crème liquide  
Beurre, sel & poivre

## PRÉPARATION.

1. Fouettez l'œuf avec la crème liquide, ajoutez le fromage râpé et assaisonnez de sel et d'un tour de moulin à poivre.
2. Sur la moitié de vos tranches de pain, disposez le jambon à la truffe et recouvrez du mélange précédent avant de refermer vos croque-monsieur avec le restant de pain.
3. Poêlez vos croque-monsieur dans une belle noix de beurre jusqu'à ce que le pain soit bien doré et le fromage fondu.
4. Servez tel quel pour un Noël sans prise de tête ou coupé en quatre pour l'apéritif !

## SUGGESTION.

Pour des croque-monsieur encore plus gourmands, n'hésitez pas à les recouvrir de fromage et les faire gratiner !