



Croques croustillants pour se régaler

Pour les amoureux des croques

Les croques font fureur. Délicieusement faciles à faire et vous pouvez les varier à l'infini. Mais vous ne savez pas comment commencer ou vous recherchez de l'inspiration? SPAR vient à votre secours! Découvrez nos trucs et astuces ainsi que nos majestueuses recettes! Ready to croque? Allons-y!

Choisissez-vous le traditionnel, le salé ou le sucré? Nous en avons pour toutes les envies.

Trucs & astuces pour le croque ultime!

Faire le croque parfait n'est pas simple. Lorsque vous toastez votre pain, il est souvent trop croustillant et trop sec. Et si vous rôtissez votre croque dans la poêle, il sera à nouveau trop gras et peu appétissant. Ces problèmes appartiendront au passé avec les trucs et astuces ci-dessous:

- Choisissez du **pain coupé épais** et enlevez les croûtes.
- **Tartinez** tous les côtés (qui sont en contact avec les plaques de cuisson) **avec de la matière grasse.**
- Veillez à ce que votre appareil ou votre poêle soit **suffisamment préchauffé.**
- Faites cuire/chauffer votre croque à feu moyen pour **éviter le dessèchement.**



Croques traditionnels

Peut-il être traditionnel pour vous avec une touche surprenante? Alors vous êtes au bon endroit avec ces recettes.

Les croques ci-dessous se préparent en un tour de main et sont **idéaux comme en-cas rapide**.



Les plats principaux

[Croque-Monsieur au jambon Supérieur](#)



Les plats principaux

[Croque-madame au four](#)



Collations

[Mini-croques au saumon fumé](#)

Croques salés

Un croque comme snack ou comme repas du soir, tout est possible! Le croque-monsieur habituel avec fromage et jambon est ordinaire et moins nourrissant.

Ajoutez plutôt des légumes, des fruits ou de la viande supplémentaires pour faire de votre croque une véritable pile électrique!



Les plats principaux

[Croque Monsieur Tropical](#)



Les plats principaux

[Croque l'automne](#)



Les plats principaux

[Croque à l'avocat avec poulet et fromage...](#)

Croques sucrés

croque comme dessert ou comme quatre-heures est toujours une bonne idée. Essayez un croissant, une tranche de gâteau ou du pain d'épice pour construire votre croque.

Et pour la garniture: pâte à tartiner au chocolat, confiture (maison), beurre de cacahuète crémeux ou fromage à la crème... Combinez à volonté!



Desserts

[Pains perdus au Nutella](#)



Desserts

Autre

[Donuts grillés](#)



Autre

[Tourelles de gaufres au beurre de cacahu...](#)

Croques met een twist



Les plats principaux

Croque au fromage persillé, poire et noi...



Les plats principaux

Croque au pesto rouge, burrata et coppa



Les plats principaux

Croque au flétan fumé et raifort

Avez-vous essayé l'une de ces recettes? Ou avez-vous des conseils ou une question sur les croques les plus savoureux que vous aimeriez partager avec nous? Faites-le-nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
