



Les plats principaux

Croque-madame au four

Pour 1 personne

Ingrédients

2 tranches pain toast
1 cuillère à soupe de beurre
1/2 cuillère à café moutarde
2 cuillères à soupe de sauce au fromage
50 grammes Gruyère (râpé)
1 tranche de jambon cuit (ou jambon)
1 œuf
1 cuillère à soupe de beurre (de cuisson)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Tartinez les deux côtés des tranches de pain avec du beurre. Tartinez un côté des deux tranches avec la moutarde et la sauce au fromage.

Saupoudrez avec la moitié du fromage râpé, disposez le jambon par-dessus et recouvrez avec les tranches restantes. Saupoudrez le reste du fromage sur le tout. Disposez les croque-madame sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 6 à 7 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire un œuf sur le plat dans le beurre de cuisson. Salez et poivrez le croque-madame et disposez l'œuf par-dessus.

