

# CROQUE MONSIEUR AU JAMBON de VENDEE IGP



**Personnes**  
2 personnes



**Préparation**  
15 minutes



**Cuisson**  
20 minutes

## Les Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie
- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP
- 1 boule de mozzarella
- 80g de fromage râpé
- 1 ou 2 tomates
- Quelques feuilles de basilic
- Origan
- 10cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Poivre

## La Préparation

- I. Mélangez 60g d'emmental à la crème liquide. Poivrez et réservez au réfrigérateur 15 minutes.
- II. Préchauffez votre four à 220°C.
- III. Déposez 2 tranches de pain à plat sur votre plan de travail. Tartinez-les du mélange emmental / crème.
- IV. Sur une des tranches déposez successivement 2 tranches de jambon de Vendée IGP, 4 tranches de mozzarella assez fines, 4 rondelles de tomates et couvrez avec la seconde de tranche de pain (fromage à l'intérieur). Parsemez la surface d'emmental râpé. Ajoutez une rondelle de tomate au centre avec 1 tranche de mozzarella. Arrosez d'un petit filet d'huile d'olive et saupoudrez d'origan. Renouvelez l'opération pour le second croque-monsieur.
- V. Enfourez sur une grille pendant 20 minutes.
- VI. Après 10 minutes de cuisson, baissez le température à 200°C.

# Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

