

Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo



Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo

Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

2 tranches emmental

2 tranches de jambon

50 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de lait

25 g de beurre

Sel

Poivre

Préparation

Beurrez 2 tranches de pain de mie sur une seule face.

Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon de dinde coupée en 2 ou pliée en 2 .

Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au dessus)

Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.

Déposez ce mélange sur les croque-monsieur

Installez votre couvercle extra crisp

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud