

# CROQUE-SCOTTISH

Posted on février 16, 2020 by Florence Breuil



Category: [En-cas](#)



Dans cette version du célèbre en-cas qui vit le jour en 1910 dans un café du boulevard des Capucines à Paris, le jambon prince de Paris s'accoquine d'un cheddar écossais.

Prenez un bon (est-il nécessaire de le préciser ?) pain de campagne coupé par vos soins en tranches épaisses. Surtout, épargnez-lui la coupe fine de la boulangerie ! Nous ne sommes tout de même pas là pour y aller à l'économie... Les parisiens pourront se rendre à la [Boulangerie du Nil](#) y prendre leur pain éponyme.

Commencez par faire revenir doucement avec un peu de beurre salé l'équivalent de deux échalotes émincées. Une fois attendries, rajoutez-leur une cuillerée à café de miel de bruyère et laissez les choses se faire... Réservez. Faites dorer chaque tranche de pain avec du beurre salé dans une

poêle, retournez-les et disposez d'un côté une fine tranche de cheddar émiettée, les échalotes confites ainsi qu'une tranche de jambon Prince de Paris effilochée. Refermez le croque-monsieur et continuez à le faire dorer des deux côtés, le temps que le cheddar fonde. Servez sans attendre.

