

LE FAMEUX CROQUE-MONSIEUR

Posted on juillet 10, 2019 by Florence Breuil



Category: [En-cas](#)



Ce "fameux" croque-monsieur a été réalisé avec le pain des amis de la boulangerie [Du Pain et des Idées](#), toasté au beurre salé.

Pour réaliser ce symbolique en-cas bistrotier, prenez deux tranches du pain des amis ou d'un pain brioché, du beurre demi-sel, une tranche de jambon blanc (traditionnellement du jambon Prince de Paris, ici un jambon fumé au bois de sapin...) très finement coupé, du Beaufort (oui, oui, n'ayez pas peur de prendre un fromage qui ait du caractère !), du poivre noir du moulin et un peu de moutarde à l'ancienne. Ainsi que de quoi faire un oignon confit (1/2 oignon rouge, une cuillère à café de vinaigre balsamique et une de miel).

Commencez par préparer l'oignon. Emincez-le finement et mettez-le dans une poêle à feu doux avec un peu de beurre demi-sel jusqu'à ce qu'il devienne fondant. Ajoutez le vinaigre balsamique et le miel et faites confire deux, trois minutes. Réservez.

Dans une autre poêle, faites fondre doucement le beurre demi-sel. Placez-y vos deux tranches de pain et retournez-les une fois qu'elles commencent à dorer. Ajoutez sur chaque tranche le Beaufort râpé. Placez d'un côté le jambon effiloché et étalez dessus une cuillerée à café de moutarde à l'ancienne et l'oignon caramélisé. Ajoutez quelques tours de poivre du moulin. Repliez le croque-monsieur et faites-le bien dorer de chaque-côté. Régalez-vous...

Commencez par préparer l'oignon rouge. Coupez-le en fines lamelles et mettez-le à chauffer doucement dans une poêle avec un peu de beurre demi-sel. Attendez qu'il devienne fondant et translucide. Ajoutez le vinaigre balsamique et le miel. Mélangez bien et faites-le confire quelques minutes. Réservez.

