

LES RECETTES DE L'ATELIER

Croque-monsieur au brasero

Une recette gourmande
et conviviale, croustillante
à l'extérieur et fondante
à l'intérieur.



20 min
environ



4
personnes



Facile



Les ingrédients pour 4 personnes



- 8 tranches de pain de mie épais (ou pain de campagne)
- 4 tranches de jambon blanc de qualité
- 200 g de comté ou d'emmental râpé (ou gruyère)
- 40 g de beurre
- 25 cl de sauce béchamel maison (ou crème fraîche épaisse)
- 1 cuillère à café de moutarde (facultatif)
- Poivre du moulin

Temps et difficulté



20 minutes
de préparation



10 à 15 minutes
de cuisson



Facile

La recette étape par étape



1 Préparer le brasero

Allumez votre brasero et laissez chauffer la plaque de cuisson. Privilégiez une zone de chaleur modérée.



2 Préparer la béchamel

Réalisez une béchamel maison et ajoutez le fromage râpé. Ajoutez un peu de poivre et une touche de moutarde selon vos goûts.



3 Garnir les croques

Déposez le jambon sur les tranches de pain et ajoutez le mélange au fromage. Refermez les croque-monsieur.



4 Cuire sur la plaque

Beurrez légèrement l'extérieur des croque-monsieur et déposez-les sur une zone modérément chaude de la plaque du brasero.



5 Dorer et déguster

Faites cuire 5 à 7 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le pain soit bien doré et croustillant et le fromage parfaitement fondu.

Les conseils de l'Atelier Marcelou



Cuisson douce

Une chaleur modérée pour laisser le fromage fondre sans brûler le pain.



Choisissez vos fromages

Comté, emmental, gruyère... pour encore plus de gourmandise.



Profitez de la plaque

Préparez plusieurs croques en même temps et accompagnez de salade ou de légumes grillés.



Servez sans attendre

Les croque-monsieur sont meilleurs bien chauds, au moment de la dégustation.

*Partagez de véritables
moments gourmands*

AVEC LES BRASEROS NÉO
DE L'ATELIER MARCELOU



DÉCOUVRIR NOS BRASEROS NÉO →