



Toque & Tablier



### **Croque-monsieur à la mozzarella et basilic**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 15 min**

**Bien s'organiser :** Si vous le souhaitez, vous pouvez cuire ces croque monsieur en avance. Afin de garder leur croquant, vous les réchaufferez au four et non au micro-ondes et couvert d'un papier d'aluminium.

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le boulanger :**

- 8 tranches de pain de mie taille sandwich

#### **Le fromager :**

- 250 g de mozzarella di Bufala AOP

#### **L'épicier :**

- 8 cuillères à café d'huile d'olive
- Sel et poivre

#### **Le primeur :**

- 2 belles tomates
- 16 feuilles de basilic

#### **Le charcutier :**

- 4 tranches de jambon blanc

1. Préchauffez le four sur le mode gril à 180° (si vous n'avez pas la possibilité de régler la température, mettez un gril léger). Coupez la mozzarella et les tomates en fines tranches. Lavez le basilic

2. Otez les croûtes du pain de mie. Badigeonnez d'1 cuillère à café, une tranche de pain de mie. Posez dessus 4 tranches de mozzarella, puis 4 tranches de tomates et 4 feuilles de basilic sur cette tranche de pain. Salez et poivrez.
3. Découpez en 2 chaque tranche de jambon et posez ces 2 demi-tranches de jambon dessus en sans qu'il dépasse de la tranche de pain. Badigeonnez d'1 cuillère à café l'autre tranche de pain de mie et posez cette dernière sur la garniture (côté huilée à l'extérieur) et posez sur une plaque de cuisson garnie d'un papier d'aluminium. Renouvelez l'opération 3 fois.
4. Enfourez jusqu'à ce qu'il y ait une jolie coloration (environ 5 petites minutes) : surveillez régulièrement ! Puis retournez-les délicatement pour faire dorer l'autre tranche de pain.  
Accompagnez d'une salade verte.