



# CROQUE BISTROT JAMBON EMMENTAL GRATINÉ ET SALADE

POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

- 8 TRANCHES DE PAIN TARTINE MULTIGRAINES
- 8 TRANCHES DE JAMBON CUIT SUPÉRIEUR
- 300 ML DE CRÈME LIQUIDE
- 150G D'EMMENTAL RÂPÉ
- QUELQUES FEUILLES DE BATAVIA

## POUR LA VINAIGRETTE

- VINAIGRE DE VIN
- HUILE D'OLIVE
- FLEUR DE SEL
- POIVRE BLANC ET NOIR
- SEL

## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver la batavia, l'effeuiller et réserver.

## RÉALISER LA VINAIGRETTE

- Mélanger tous les ingrédients.

## RÉALISER LA PRÉPARATION À GRATIN

- Dans un grand bol, mélanger la crème liquide et l'emmental râpé.

## RÉALISER LE MONTAGE

- Déposer une partie de la préparation à gratin sur 4 tranches de pain.
- Couper les tranches de jambon en 2 et déposer par-dessus.
- Recouvrir d'une 2<sup>ème</sup> partie de la préparation à gratin.
- Déposer la 2<sup>ème</sup> tranche de pain puis à nouveau de la préparation à gratin.
- Déposer les croques sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner pendant 10 minutes.
- Pour le service : déposer un croque dans une assiette et ajouter sur le côté un peu de salade arrosé de vinaigrette.
- Servir chaud.



SUGGERIONS DE PRÉSENTATION

### DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

674 Kcal - Pour 320g :

Glucides : 39,5g dont Sucres : 6g,  
Lipides : 44,2g dont AG Saturés : 16,7g,  
Protéines : 29,7g, Fibres : 6,8g, Sel :  
3,3g, Fer : 26,7mg, Calcium : 306,7mg



ALLERGÈNES : BLÉ/GLUTEN , SULFITES