

Croques Nutella-banane

4 personnes

8 tranches de pain brioiché sans la croute

2 bananes

4 cuillères à soupe de Nutella (ramolli 30 secondes aux micro-ondes en mode décongélation)

40 gr de beurre demi-sel

2 cuillères à soupe de cassonade

Commencez par beurrer 8 tranches de pain brioiché, sur une seule face, saupoudrez-les de cassonade et retournez-les sur une plaque
Tartinez de Nutella l'autre face de vos 8 tranches de pain brioiché

Ensuite épluchez et tranchez les 2 bananes

sur vos 4 tartines de Nutella répartissez les tranches de bananes

Posez ensuite les 4 autres tartines la face beurrée de cassonade au dessus

Il ne vous reste plus qu'à cuire les croques, soit avec l'appareil à croque-monsieur jusqu'à coloration

soit dans une poêle antiadhésive à feu doux, en les retournant pour dorer les 2 faces, gardez une surveillance pour éviter de les laisser brûler

bonne dégustation

Croques monsieur façon claire

6 personnes

12 grandes tranches de pain de mie
1 pot de 50 cl de crème fraîche épaisse entière
125 gr de gruyère râpé
6 tranches fines de jambon
Sel, poivre, muscade

Préchauffez votre four à 180 °c

Dans un bol, mélangez 50 cl de crème fraîche entière épaisse avec 75 gr de gruyère râpé, sel poivre, muscade

Tartinez 6 tranches de pain de mie, avec la moitié de la préparation l'autre servira à tartiner le dessus des croques

Déposez sur chacune d'elle 1 tranche de jambon coupé en deux refermer les croques avec les 6 tartines de pain de mie restantes

Pour terminer, tartinez le dessus des croques avec le reste de la préparation crème, fromage, puis ajoutez un peu de fromage râpé

Il vous reste à enfournez les croques, pour 10 mn et passez quelques instants sous le grill pour que le dessus dore