



CROQUE-MADAME À LA CRÈME DE TOMME

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 tranches de pain de mie
4 tranches de jambon blanc fumé
130g de crème fraîche noix de muscade
150g de tomme du Jura
120g de tomates semi-séchées
1 pomme Royal Gala
120g de mesclun
8cc de moutarde
crème de balsamique
huile de noix
4 œufs

Préchauffer le four à 230°.

Etaler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.

Déposer 4 tranches de pain de mie et les tartiner d'une cc de moutarde. Poser une tranche de jambon par-dessus.

Dans un bol, mélanger crème avec 4cc de moutarde, de la noix de muscade, 100g de tomme râpée, saler et poivrer.

Etaler les 2/3 de la crème de tomme sur le jambon et mettre sur le dessus la 2e tranche de pain.

Etaler sur le dessus le reste de la crème et de la tomme râpée.

Enfourner dans le haut du four pendant 8min, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Faire cuire 4 œufs au plat et déposer sur le dessus à la sortie du four.

Servir, accompagné de mesclun, avec 1 pomme coupée en lamelles et quelques tomates semi-séchées coupées grossièrement. Arroser le tout d'1 filet d'huile de noix et de crème de balsamique. Un tour de poivre, une pincée de sel.

Déguster.