

ANTIPASTI E SNACK

# Croque madame

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **croque madame**, detto in parole povere è un ricchissimo toast farcito di prosciutto e formaggio con copertura di **besciamella** e formaggio cotto dapprima nel burro e poi rifinito in forno....ma per non farsi mancare nulla dovrete aggiungere anche un uovo all'occhio di bue da aggiungere sopra al tutto!!

Il croque madame è una variante del, forse, più celebre croque monsieur, la differenza tra i due sta proprio nell'aggiunta dell'uovo all'occhio di bue mancante nel croque monsieur.

## INGREDIENTI

PANE BIANCO IN CASSETTA oppure 4 di pane per crostoni - 8 fette  
BESCIAMELLA 100 gr  
BURRO 60 gr  
PROSCIUTTO COTTO 200 gr  
SENAPE 2 cucchiaini da tavola  
EMMENTHAL o groviera - 300 gr  
MOZZARELLA 125 gr  
SENAPE ALL'ANTICA

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a metà la fetta di pane o se usate fette più piccole, prendetene due. Spalmate la senape su una parte di fetta.



- 2 Farcite con formaggio e prosciutto, quindi chiudete con la seconda fetta di pane.





- 3** Se siete golosi potete aggiungere anche un po' di mozzarella e spalmare la seconda fetta di pane con della senape all'antica.





4 Fate sciogliere del burro in una padella e fatevi rosolare il croque madame.





**5** Quando sarà ben dorato, trasferitelo in una teglia, copritelo con la besciamella e dell'emmenthal grattugiato.

Infornate a 200°C fino a che non sarà ben gratinato.





**6** Mentre i croque madame sono in forno, fate cuocere un uovo all'occhio di bue in una padella dando una forma tonda aiutandovi con un coppa pasta. Insaporiteli con sale e pepe bianco.

Realizzate tante uova all'occhio di bue quanti sono i croque madame.





**7** Sfornate i croque madame e adagiatevi sopra l'uovo all'occhio di bue. Serviteli ben caldi.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Cos'è la senape all'antica?**

È un tipo di senape in grani, molto gustosa, adatta ad un pubblico dal palato fino!

**Posso farlo con la mortadella?**

Puoi farlo, non sarà l'autentico, ma sarà altrettanto gustoso!

**Per una versione più leggera?**

Potresti evitare la besciamella, ma ogni tanto uno strappo alla regola si può fare!

**Mi daresti altre idee con i toast?**

Puoi fare il croque monsieur oppure il nostro super toast al formaggio!