

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 cucchiari 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!