

# CROQUE-MONSIEUR SAINT VALENTIN



2 pers

15 min

3 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 8 tranches de pain de mie
- 
- 15 g de beurre
- 
- 30 g de mozzarella
- 
- 2 tranches de jambon cru
- 
- 2 pétales de tomates séchées
- 
- 1 c à café de moutarde
- 
- 1 c à café de crème fraîche
- 
- 30 g de gruyère râpé
- 
- 2 tranches de saumon fumé
- 
- 1 brin d'aneth

## PRÉPARATION

1. Préchauffez l'appareil à croque-monsieur, ou le four à 180° C.
2. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau pointu, découpez un grand cœur dans 8 tranches de pain de mie.  
**- à l'italienne**
  3. Tartinez deux cœurs avec du beurre puis parsemez-les de mozzarella.
  4. Répartissez la tomate séchée coupée en dés et déposez le jambon cru.
  5. Couvrez avec les cœurs, côté beurré vers le haut.**- à la norvégienne**
  3. Dans un bol, mélangez la moutarde, la crème fraîche et l'aneth haché, salez et poivrez.
  4. Tartinez 2 cœurs avec la sauce à la moutarde. Parsemez de gruyère, poivrez et déposez le saumon fumé.
  5. Couvrez avec les cœurs, côté beurré vers le haut.
  6. Faites cuire les croques dans l'appareil pendant environ 3 minutes, ou au four pendant environ 5 min, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur.
  7. Servez aussitôt.