



Croque-monsieur alsacien

INGRÉDIENTS

Pour 2-3 personnes

Grumbeerekiechle : 400 g
Cèpes ou autres champignons : 200 g
Persil plat : 1/2 bouquet
Ail : 1/2 gousse
Pommes : 2 Golden ou une autre variété
qui se tient à la cuisson
Morbier : 100 g
Beurre : 1 noix
Huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver, sécher et ciseler le persil.
2. Éplucher et presser la 1/2 gousse d'ail.
3. Nettoyer les champignons et coupez les en cubes. Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile d'olive puis faire sauter les champignons. Ajouter l'ail. En fin de cuisson, ajouter le persil, saler et poivrer puis réserver.
4. Couper les **galettes de pommes de terre** en 2 dans le sens de l'épaisseur. Réserver.
5. Éplucher les pommes et couper des tranches assez fines à l'aide d'une mandoline. Dans une seconde poêle, faire fondre 1 noix de beurre. Faire dorer les tranches de pommes. Saler et poivrer.
6. Coupez le morbier en petites tranches fines.
7. Préchauffer le four à 200°.
8. Dans un plat à four faites le montage des croque-monsieur :
9. Commencer par une moitié de Grumberekiechle, puis une couche de champignons, une couche de pommes, des tranches de morbier, la deuxième moitié de Grumberekiechle (si vous êtes gourmands, vous pouvez mettre une seconde épaisseur de champignons, pommes, morbier). Finir avec 2 rondelles de pommes et un peu de champignons.
10. Réchauffer au four pendant 10 minutes.

Bon Appétit !

Servez chaud avec un peu de persil ciselé en décoration.

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook