



Crédit photo : © Catherine Madani



ALLUMETTES DE CROQUE-MONSIEUR

ACCOMPAGNÉES DU JARDIN DE JULES

*Une recette de Thomas Clouet
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

Préparation : 5 min

Cuisson : 20mn

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 6 PERSONNES

- 4 tranches de pain de mie
- 60 g de comté
- 2 tranches de jambon fumé
- 20 g de fromage râpé
- 20 g de beurre mou

Ustensiles

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 mandoline
- 2 plaques allant au four
- Du papier sulfurisé

• Ôtez la croûte du pain de mie puis aplatissez les tranches à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Tartinez-les de beurre des deux côtés.

• Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

• Coupez à la mandoline de fines lamelles de comté.

• Recouvrez-en deux tranches de pain. Posez par-dessus les tranches de jambon fumé, recouvrez de lamelles de comté puis refermez les croque-monsieur.

• Placez les croque-monsieur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez à nouveau l'ensemble de papier sulfurisé, mettez au four, placez au-dessus une seconde plaque de taille identique. Faites cuire 20 minutes.

• Ôtez la plaque supérieure et le papier sulfurisé. Parsemez les croque-monsieur de fromage râpé et enfournez en position grill le temps qu'il fonde.

• Découpez les croque-monsieur en allumettes de 1,5 cm de largeur. Servez immédiatement.

Les bonus

En clin d'œil à la recette originale, vous pouvez réaliser une sauce Béchamel et tremper les allumettes dans la sauce au moment de déguster.

Vous pouvez remplacer le jambon fumé par du jambon blanc.

Pourquoi cette alliance ?

Les notes beurrées et toastées de ces bouchées sauront sublimer ce rouge issu du soleil aux notes poivrées et d'une très belle rondeur.



Cette recette est extraite du livre «Petit apéro entre amis» aux éditions La Martinière

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

JARDIN DE JULES

*Jardin de Jules
Domaine de la
Clapière terra vitis
IGP Pays d'OC*

Nez de fruits rouges rôtis, de cassis, d'épices douces. Rond, typé poivre avec une finale sur des tannins qui se fondent.

Et aussi :
**1620 Pinot Noir IGP
Pays d'OC**



www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.