

## Croque-Monsieur



### ***Ingrédients :***

8 tranches de pain de mie  
8 tranches d'emmental  
100g de fromage râpé  
2 grandes tranches de jambon de Paris  
50g de beurre  
Poivre du moulin, noix muscade  
4 cuillères de lait

### ***Préparation :***

Coupez les tranches de jambon à la même taille que le pain.  
Faites de même avec les tranches d'emmental.  
Beurrez les tranches de pain. Sur la tranche de pain, disposez une tranche de jambon et une tranche de fromage. Poivrez entre chaque tranche.  
Posez la dernière tranche de pain et beurrez-la.  
Dans un bol, mélangez le lait et le fromage râpé, parsemez de noix de muscade.  
Répartissez sur les croque-monsieurs.  
Déposez-les sur une plaque chaude dans un four à 220°C (th7-8).  
Faites-les dorer 10 minutes, servez avec une salade.

### Ingredienti

8 fette di pane in cassetta, 8 fette di emmenthal, 100 g formaggio grattugiato, 2 fette grandi di prosciutto cotto, 50 g burro, pepe, noce moscata, 4 cucchiari di latte

### Preparazione

Tagliare le fette di prosciutto della stessa misura del pane. Fare la stessa cosa con le fette di emmenthal. Imburrare le fette di pane, sulla fetta di pane disporre una fetta di prosciutto e una di formaggio. Pepare tra ogni fetta. Mettere l'ultima fetta di pane e imburrarla. In una ciotola mischiare il latte e il formaggio grattugiato, cospargere di noce moscata. Ripartire il composto sui croque-monsieurs. Metterli su una placca calda in forno a 220°C. Fare dorare per 10 minuti e servire con una insalata.