

Croque-monsieur cèpes-parmesan

jeudi 10 novembre 2011

Ingredients :

Marché pour 6 personnes

- 12 tranches de pain de mie blanc sans croû.te
- 2 beaux cèpes
- 100 g de parmesan râpé
- 60 g de beurre
- 30 el d'huile d'olive

Préparation.

- Nettoyez et coupez les cèpes en lamelles.
- Beurrez une tranche de pain de mie et étalez le parmesan râpé sur une autre. - Déposez sur le parmesan les lamelles de cèpes et refermez le croque-monsieur. Renouvelez l'opération.
- Emballez-les dans un film alimentaire et laissez-les reposer au frais pendant une nuit.
- Avant de servir, versez l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer doucement chaque croque-monsieur des deux cotés pendant environ 5min.
- Coupez-les en quatre et dégustez-les chauds à l'apéritif.