

# Croque Pomme au four By Cath

## Nombre

4 personnes

## Préparation

10 minutes

## Cuisson

5-10 minutes



passionsbycath.fr  
ME SUIVRE



COOKING By Cath



Companion Cooking  
& Conservation By Cath



PassionsByCath

## INGREDIENTS :

- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de jambon
- 2 pommes
- 100g gruyère râpé
- 25g margarine (ou beurre)
- Sel, poivre

## Préparation :

- Eplucher les pommes et les couper en lamelles
- Tartiner les tranches de pain de mie avec le beurre.
- Les disposer sur la plaque du four.
- Disposer 1/2 tranche de jambon sur chaque tranche de pain.
- Recouvrir le jambon avec les lamelles de pomme
- Parsemer avec le gruyère râpé
- Saler, poivrer
- Mettre sous le grill du four pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

- Déguster aussitôt.
- Vous pouvez accompagner ces croques pommes d'une salade verte pour en faire un plat complet et équilibré.

© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

Cooking By Cath - passionsbycath.fr