

Croque Flemme



Pour deux adultes

- 6 tranches de pain de mie (du boulanger, aux graines, pour moi)
- 2 tranches de jambon
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de moutarde
- 100 g de cheddar râpé (ou comté, beaufort, guyère...)
- Un peu de beurre doux

Beurrer légèrement les tranches de pain et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, côté beurre au-dessus. Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, battre les œufs avec un peu de poivre et la moutarde. Moi j'ai utilisé de la moutarde catalane mais on peut prendre n'importe quelle variété.

Découper le jambon en morceaux très petits et les mettre avec les œufs battus. Ajouter le fromage râpé, mélanger et répartir sur les tranches de pain.

Enfourner pour environ quinze minutes, jusqu'à ce que les croque flemme soient dorés.

Déguster bien chaud, avec une salade verte pour la caution fraîcheur.