



Mon croq' à moi, le croque-monsieur de Philippe Conticini

Pourquoi c'est si bon ?

Parce qu'on ne peut résister à la triple sensation incroyable du fromage gratiné, croustillant, en surface, du moelleux du pain de mie, entièrement recouvert de fromage fondant et coulant, à l'intérieur, sans oublier le croquant et l'acidité de l'oignon rouge. Le tout étant rafraîchi par la saveur anisée de l'estragon.

Philippe Conticini

Accessoire : Feuille

Temps de préparation : 40 mn

Temps de repos : 4 h

Temps de cuisson : 40 mn

Difficulté : **

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 16 tranches de pain de mie (parées, sans la croûte sur les bords)
- 50 g de beurre fondu

- Quelques filets de vinaigre balsamique
- 6 tranches fines de jambon blanc
- 1/2 oignon rouge
- 30 g de Beaufort râpé
- 30 g d'Emmental râpé
- 30 g de Comté

Pour la pâte de fromage aux lardons à tartiner

- 400 g de crème liquide
- 150 g de poitrine fumée
- 2 gousses d'ail rose de Lautrec
- 3 c. à c. rases de noix de muscade en poudre
- 170 g de Beaufort
- 170 g d'Emmental
- 170 g de Comté
- Les feuilles de 4 branches d'estragon

Pour le bouillon de légumes au jambon

- 40 cl de bouillon de légumes
- 3 branches de thym
- 3 tranches de jambon blanc

Le bouillon de légumes au jambon

1. Dans une casserole, portez le bouillon de légumes à frémissement, puis ajoutez le thym équeuté et les tranches de jambon blanc entières avec le gras et la couenne.
2. Faites cuire le tout, à feu moyen, pendant 30 mn.

La pâte de jambon infusé au thym à tartiner

1. Filtrez le bouillon de légumes dans une passoire fine, puis mixez les tranches de jambon avec 175 g du bouillon de légumes au jambon, quelques brindilles de thym qui ont infusé dans ce bouillon, et 60 g de pâte de fromage aux lardons à tartiner.

La pâte de fromage aux lardons à tartiner

1. Dans un saladier, versez la crème liquide, puis ajoutez poitrine fumée coupée en lardons, les gousses d'ail hachées et la noix de muscade.

2. Filmez le saladier, puis laissez infuser le tout pendant 4 h dans le réfrigérateur (dans l'idéal, pendant toute une nuit).
3. Versez le tout dans le bol du robot muni de la feuille, puis mélangez l'ensemble à vitesse 2, pendant quelques secondes, avant d'ajouter les trois fromages râpés, ainsi que les feuilles d'estragon entières.
4. Faites chauffer le tout dans une casserole, à feu doux, de manière à obtenir une pâte souple, facile à tartiner.

Le montage des croq'

1. Badigeonnez les tranches de pain de mie, sur une seule face, avec le beurre fondu, puis faites toaster le tout, sous le grill du four, jusqu'à l'obtention d'une couleur bien blonde.
2. Pour chaque croq' : sur une face non toastée, versez un filet de vinaigre balsamique, puis étalez 1 cuillère à soupe légèrement bombée de pâte de jambon.
3. Déposez alors, par-dessus, 1 demi-tranche de jambon blanc, 25 g de pâte de fromage aux lardons à tartiner étalée sur le jambon, ainsi que deux fines rondelles d'oignon rouge.
4. Renouvelez la même opération avec 2 autres tranches de pain de mie, puis montez le tout en étage, en terminant par une tranche de pain de mie toasté sur laquelle vous aurez étalé une bonne couche de pâte de fromage (70 g), bien jusqu'aux bords.
5. Saupoudrez bien la surface du croq' avec le mélange des 3 fromages râpés, puis faites cuire le tout au four, à 250 °C, pendant 8 mn, pour bien gratiner chacun des croq'.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®