



Croque-monsieur de polenta au jambon et fromage
*Une recette d'Eric Frechon, chef 3 étoiles du restaurant Epicure
du Bristol Paris*

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 75 cl de lait entier
- 40 cl de crème liquide
- 150 g de semoule à polenta
- 4 tranches de jambon de Paris
- 200 g d'emmental
- 4 tranches de pain de mie
- 4 noix de beurre
- Sel, poivre

1. Tailler huit tranches d'emmental de 10 cm sur 10 cm et de 3 mm d'épaisseur.
2. Tailler huit tranches de jambon de 10 cm sur 10 cm et de 3 mm d'épaisseur.
3. Enlever la croûte du pain de mie puis mixer la mie à l'aide d'un mixeur de manière à obtenir une chapelure bien fine.
4. Préchauffer le four à 160°.
5. Dans une casserole, faire bouillir le lait.
6. A ébullition, ajouter la semoule en pluie sans cesser de remuer et laisser cuire très doucement 20 minutes en remuant souvent pour éviter que cela ne colle au fond de la casserole et en ajoutant de temps en temps la crème liquide.
7. Une fois cuit, étaler la polenta dans une plaque d'une épaisseur de 1 cm environ puis laisser refroidir au réfrigérateur pendant 10 minutes environ.
8. La polenta prend une consistance ferme.
9. Ensuite, tailler 12 carrés de 10 cm sur 10 cm.
10. Sur une plaque allant au four, disposer côte à côte 4 carrés de polenta.
11. Surmonter d'un carré d'emmental et d'un carré de jambon.
12. Déposer à nouveau un carré de polenta.
13. Puis disposer à nouveau un carré d'emmental et de jambon.
14. Terminer par un carré de polenta.
15. Surmonter le tout de chapelure de pain et d'une noix de beurre.
16. Enfourner et laisser réchauffer pendant 15 minutes pour que ce soit chaud à cœur.
17. Enfin, passer chaque croque-monsieur au grill pendant 30 secondes pour les colorer.
18. Servir ensuite.

Astuce du Chef

Il est conseillé de servir ce croque monsieur avec une crème muscadée, une crème au parmesan ou un coulis de laitue.