



## Croque-Monsieur façon pain-perdu au camembert au lait entier Les 300&Bio

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 8 tranches de pain de campagne rassis
- 2 oeufs
- 200 ml de lait
- 1/2 camembert au lait entier Les 300&bio
- 160 g de chiffonnade de jambon blanc
- 1 oignon jaune
- 250 g de champignons de Paris
- 90 g de pousses d'épinard
- 50 g de beurre salé
- 1 c. à café de sucre cassonade
- Sel
- Poivre du moulin

1. Épluchez l'oignon et émincez-le. Lavez les champignons, coupez l'extrémité de leur pied puis tranchez-les.
2. Faites revenir le tout dans une poêle avec une noix de beurre salé et le sucre cassonade pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement. Ajoutez les épinards et laissez cuire 5 minutes supplémentaires.
3. Dans un récipient, battez les oeufs avec le lait. Salez et poivrez puis trempez les tranches de pain de campagne à l'intérieur jusqu'à ce qu'elles soient bien imbibées mais pas molles.
4. Dans une seconde poêle, faites fondre le beurre puis déposez 4 tranches de pain imbibées. Déposez dessus le mélange de champignons, oignons et épinards puis ajoutez 3 tranches de Camembert Les 300 & Bio par croque. Déposez ensuite de la chiffonnade de jambon blanc et refermez les croque-monsieur avec les tranches de pain imbibées restantes.
5. Après 5 minutes de cuisson, retournez les sandwiches afin de cuire l'autre surface. Laissez dorer 5 minutes puis recouvrez la poêle d'un couvercle.
6. Laissez cuire 3 minutes puis servez en parsemant de poivre du moulin.