

Le Croque-monsieur salade de Thomas Boullault



Ingrédients (10 personnes)

Élément principal

- Croque-monsieur 250 g, 10 pièces (code produit : 300845)

Accompagnement

- Salade (feuille de sucrine), 10 pièces
- Roquette 20 g
- Tomates 5 pièces
- OEufs durs 5 pièces
- Pomme Granny-Smith 1 pièce
- Oignons 1 pièce
- Pain de mie 2 tranches
- Beurre 1/2 sel 30 g
- Ciboulette 10 g

Vinaigrette

- Huile d'olive vierge 5 cl
- Jus de citron 1 cl
- Jus de yuzu 1 cl
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

Préparation

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 9 min

Disposer les croques-monsieur sur une plaque à pâtisserie, laisser décongeler 15 min puis enfourner à 170°C pendant 9 minutes.

Pendant ce temps réaliser la salade :

Laver les légumes et les fruits, effeuiller les sucrones, couper les tomates en 8, émincer les oeufs, les oignons et la ciboulette finement. Confectionner une julienne de pomme Granny-Smith. Sauter le pain de mie préalablement taillé en dés avec le beurre. Dresser joliment dans un bol en formant un nid avec les feuilles de sucrose. Réaliser la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

Sortir les croques-monsieur du four puis assaisonner la salade avec la vinaigrette.

Dresser.

Recommandations techniques :

Assaisonner la salade au dernier moment pour éviter qu'elle ne cuise.
