

Crottin de Chavignol en Croque Madame



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

FROMAGE : [Crottin de Chavignol](#) fermiers
8 tranches de pain de mie
4 tranches de jambon de Sancerre
30 g de beurre
2 tomates
4 œuf de caille
150 g de salade mélangée type mesclun
12 cl de vinaigrette de Xères
Basilic

Préparation

Monter des croques-madame en alternant pain de mie beurré, jambon, rondelle de tomate, basilic, demi-Chavignol, basilic, jambon, pain de mie beurré.

Cuire l'ensemble à la poêle.

Cuire au plat un œuf de caille pour chaque croque.

Assaisonner la salade avec la vinaigrette.

Dressage

Déposer le croque-madame dans l'assiette surmonté d'un œuf de caille.

Accompagner de salade.