

# Saint Nectaire et graines d'Alfafa en croque Monsieur



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Fromage : 200 g de [Saint-Nectaire](#) fermier  
8 tranches de pain de mie aux céréales  
4 cuil. à café de beurre mou  
4 tranches de jambon blanc (ou de blanc de dinde)  
4 poignées de germes d'alfafa

## Préparation

1. Ecroûtez le Saint-Nectaire, coupez-le en lamelles.
2. Tartinez le pain de mie de beurre. Retournez les tranches sur votre planche à découper, de façon à ce que le côté beurré soit à l'extérieur. Garnissez d'une tranche de jambon, parsemez de graines germées d'alfafa, ajoutez le fromage, finissez par des graines germées. Fermez les croque-monsieur avec les tranches de pain restantes, côté beurré à l'extérieur.
3. Cuisson à la poêle : faites chauffer à feu vif une poêle anti-adhésive, y faire dorer les croque-monsieur 3 min de chaque côté. Cuisson à la presse à croque : chauffez votre appareil, y faire cuire les croque pendant 6 min. La cuisson au four est déconseillée pour ce genre de croque, qui risquerait de perdre de son moelleux.