

Titre recette

Croque monsieur

Techniques mises en œuvre :

- assemblage
- cuisson au four

Mode de distribution :

- Différée / service traiteur :
 Différée / mini-self
 Immédiate / Point chaud

Ingrédients :	Forme de commercialisation	Quantité pour 4 parts	Quantité pour ...10... parts
<ul style="list-style-type: none"> - Tranche pain de mie (large) - tranche de jambon blanc - gruyère râpé - beurre - tranche fromage à fondre - lait 		<ul style="list-style-type: none"> - 12 tranches - 4 unités - 0,1 kg - 0,05 kg - 8 unités - 0,1 l 	<ul style="list-style-type: none"> - 30 unités - 10 unités - 0,5 kg - 0,125 kg - 20 unités - 1 l

Matériel :**Mode opératoire**

- préchauffer le four à 180°
- beurrer la plaque à débarrasser (ou plaque à four)
- déconditionner les tranches de pain de mie nécessaires
- couper les tranches de jambon en deux

- placer le gruyère râpé dans un cul de poule

- verser le lait dans une assiette creuse

- beurrer une face des croques monsieur qui seront le fond

- mettre ½ tranche de jambon, une tranche de fromage à fondre
- tremper la deuxième tranche de mie de pain qui sera placée au milieu

- mettre la deuxième 1/2 tranche de jambon et la deuxième tranche de fromage à fondre

- placer la dernière tranche de pain de mie sur le dessus, beurrer la et recouvrir de gruyère râpé.

- placer au four 15 mn à 180°.

Exigences ou remarques

- avec pinceau

- rendre plus moelleux la préparation

- ne pas faire trop cuire pour éviter le dessèchement

Contrôle de conformité

Conforme	Non-conforme

- Matière premières : vérification DLC, état des emballages
- Saveur-texture :
- Cuisson :
- Température :
- Conditionnement :