



CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ SAUCISSE DE MORTEAU ET OIGNONS

Durée **10 min** Type **Entrée** Saisonnalité **Printemps** Difficulté

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 lamelles épaisses de Comté
- 8 tranches de pain de mie
- Un peu de beurre
- 1 gros oignon émincé
- 8 tranches de saucisse de Morteau cuite
- Sel et poivre



Préparation

Étape 1

Beurrer les faces extérieures du pain de mie.

Étape 2

Faire suer et colorer l'oignon dans une noisette de beurre et saler légèrement.

Étape 3

Confectionner les croques en superposant pain de mie, oignon, Morteau (2 tranches), Comté et pain de mie de nouveau.

Étape 4

Cuire au grill et servir très chaud !