

Croque-M  
rustique au  
pain de  
campagne et  
**au**  
JAMBON DE  
VENDÉE IGP,  
et fromage.



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
20 minutes



**Cuisson**  
3-5 minutes

## Les Ingrédients

- 4 tranches de jambon de Vendée IGP tranches fines
- 8 tranches de pain de campagne
- 120g de mont vully (fromage suisse)
- 1 oignon
- 1 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère(s) à café de cassonade
- 1 filet de vinaigre balsamique
- 30g de beurre
- 1 poignée de pousses d'épinards

## La Préparation

- I. Pelez et émincez l'oignon.
- II. Faites-le revenir doucement dans l'huile d'olive et 10 g de beurre, 8 mn environ. Ajoutez la cassonade et le vinaigre et faites compoter 15 mn environ. Réservez.
- III. Préchauffez le four sur th. 6/180°.
- IV. Etalez le jambon de Vendée IGP tranches fines, l'oignon, le fromage et les pousses d'épinards sur 4 tranches de pain. Recouvrez avec les autres tranches de pain.
- V. Faites chauffer le reste de beurre dans une poêle et faites dorer doucement les croque-monsieur 3-4 mn de chaque côté.
- VI. Déposez-les sur une plaque à four et poursuivez la cuisson 3-5 mn.

**Bon appétit !**



Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNONES • 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

