**Croque-monsieur**

Un **croque-monsieur**, appelé familièrement **croque**, est une sorte de [sandwich](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sandwich) ........................ , au [pain de mie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_de_mie), au [jambon](https://fr.wikipedia.org/wiki/Jambon) et au ........................ (le plus souvent de l'[emmental](https://fr.wikipedia.org/wiki/Emmental)), grillé à la ........................, au [four](https://fr.wikipedia.org/wiki/Four) ou dans un appareil spécialisé. ........................ = knacken, krachen, beißen.

........................

Il a apparu pour la première fois en [1910](https://fr.wikipedia.org/wiki/1910) au menu d'un café Parisien, L'origine du mot reste inconnue, ils existent plusieurs théories.

**Variantes**

* Le pain, parfois [gratiné](https://fr.wikipedia.org/wiki/Gratin), peut être baigné dans des œufs battus avant d'être grillé.
* Le [croque-madame](https://fr.wikipedia.org/wiki/Croque-madame) est un croque-monsieur surmonté d'un œuf au plat.
* le croque provençal (avec des tomates) ;
* le croque norvégien (avec du ........................) ;
* le croque sucré (on remplace la garniture par de la banane et du chocolat en poudre) ;
* le croque ........................ (avec une rondelle d'ananas) ; etc.

(Source: wikipedia)

**Recette de base**

Une tranche de fromage (Emmental, Gruyère, Compté)

Une tranche de jambon

Deux tranches de pain (Toast, .. ), *faire un sandwich*

Fromage râpe

Sel

Poivre, *mettre dessus*

Ein Bild, das Essen, Backwaren, Brot, Fastfood enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.Pour une "croque madame": Un oeuf, *mettre dessus*

**Ajouter éventuellement**

Moutarde

Tomates

Oignons

Sauce Béchamel

...................

Les mots

chaud **hawaïen** croquer saumon poêle **origine fromage**