



croque-madame



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tranches de pain

beurre

1 petit bocal de confiture de figues

8 tranches de fromage (mi-vieux)

8 tranches de jambon (sec)

4 œufs

2 jeunes oignons (émincés)

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez les tranches de pain d'un côté et tartinez-les de confiture de figues de l'autre. Pour 4 tranches, garnissez la confiture de figues d'une tranche de fromage, de 2 tranches de jambon et d'une autre tranche de fromage. Recouvrez-les des autres tranches de pain, la confiture de figues vers l'intérieur.
- 2.** Faites chauffer une poêle antiadhésive. Faites joliment dorer les croques des deux côtés.
- 3.** Laissez fondre une noisette de beurre dans une autre poêle et faites cuire les 4 œufs au plat.
- 4.** Recouvrez chaque croque d'un œuf au plat et garnissez-les de jeunes oignons.