

# Croque-monsieur

Sylvie Girard-Lagorce



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

# Croque-monsieur

Sylvie Girard-Lagorce

fotografie e styling di Bernard Radvaner

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore

dal 1999

# Sommario

<b>Introduzione</b>	<b>5</b>	Croque-monsieur alla niçoise	35
		Croque-monsieur con brandade e olive	36
<b>I «croque» del salumiere</b>	<b>6</b>	Croque-monsieur al salmone e aneto	39
Croque-monsieur tradizionale	7	Croque-monsieur al tonno e senape	40
Croque-monsieur gratinato	8	Croque-monsieur alle sardine	43
Croque-madame	11		
Croque-monsieur all'ananas e prosciutto cotto affumicato	12	<b>I «croque» dell'ortolano</b>	<b>44</b>
Croque-monsieur al tacchino e guacamole	15	Croque-monsieur ai peperoni arrostiti	44
Croque-monsieur alla mortadella	16	Croque-monsieur al roquefort e sedano	47
Croque-monsieur al chorizo	19	Croque-monsieur ai funghi e morbier	48
Croque-monsieur alla béarnaise	20	Croque-monsieur con melanzane al pesto	51
Croque-monsieur al foie gras e fichi	23	Croque-monsieur con cipolle e tapenade	52
Croque-monsieur al pollo e formaggio gouda	24	Croque-monsieur al parmigiano	55
Croque-monsieur al prosciutto serrano e formaggio di pecora	27	Croque-monsieur alle pere e gorgonzola	56
Croque-monsieur ai wurstel	28	Croque-monsieur alla salsa verde	59
Croque-monsieur al prosciutto crudo e cantal	31	Croque-monsieur al cheddar e chutney di ananas	60
		<b>I consigli più golosi</b>	<b>62</b>
<b>I «croque» del pescivendolo</b>	<b>32</b>		
Croque-monsieur di blinis al pesce affumicato	32	<b>Ringraziamenti</b>	<b>64</b>

# Croque-monsieur gratinato

*Questa versione del croque-monsieur si serve spesso nelle brasserie. Controllate con cura il passaggio sotto il grill, perché la besciamella al formaggio brucia facilmente.*

**PER 4 PERSONE**

**PREPARAZIONE: 20 MINUTI**

**COTTURA: 30 MINUTI**

8 fette di pane bianco  
4 fette sottili di prosciutto cotto  
60 g di burro morbido  
2 cucchiaini di formaggio grattugiato  
(tipo gruyère)  
4 fette sottili di formaggio tipo brie  
100 ml di latte parzialmente  
scremato  
10 g di farina  
sale e pepe

Imburrate leggermente un lato di ogni fetta di pane. Adagiate su 4 fette di pane 1 fetta di formaggio tipo brie e 1 fetta di prosciutto cotto piegata a metà. Chiudete con il resto del pane, con il lato imburrato a contatto con il prosciutto. Mettete da parte.

Scaldare il grill del forno a 180°C.

Preparate la besciamella: sciogliete 10 g di burro in una casseruola, versate la farina e mescolate vivacemente con una frusta. Cuocete per 2 minuti a fuoco basso, senza smettere di mescolare. Quando il composto è liscio, togliete la casseruola dal fuoco e versatevi lentamente il latte, mescolando. Rimettete subito sul fuoco per una decina di minuti, sempre mescolando. Salate e pepate, incorporate il formaggio grattugiato e mescolate senza lasciare che bolla.

Adagiate i croque-monsieur sulla griglia del forno. Metteteli sotto il grill in modo che si dorino su un lato, toglieteli, girateli e poi ricopriteli abbondantemente con la besciamella al formaggio. Rimetteteli sotto il grill per qualche minuto per farli gratinare, facendo attenzione che la salsa non si bruci. Serviteli molto caldi.

Per risparmiare tempo, potete utilizzare anche una besciamella già pronta.



# Croque-monsieur al tonno e senape

*Ci sono diverse varietà di tonno in scatola. Per realizzare questa ricetta scegliete del tonno bianco intero sottolio. Per la senape potete sbizzarrirvi: dolce o piccante, all'antica o aromatizzata al dragoncello.*

**PER 4 PERSONE**

**PREPARAZIONE: 25 MINUTI**

**COTTURA: 16 MINUTI**

4 fette di pane grandi  
250 g di fagiolini verdi finissimi  
16 olive nere  
400 g di tonno sottolio  
6 cucchiaini di maionese  
4 cucchiaini di senape all'antica

Cuocete i fagiolini in acqua bollente salata, lasciandoli croccanti. Scolateli, lasciateli raffreddare, scolateli di nuovo e tagliateli a pezzettini. Denocciate le olive nere e tritatele grossolanamente. Mettete da parte.

Amalgamate bene la maionese e la senape. Sgocciolate il tonno (tenendo da parte l'olio di conserva) e passatelo velocemente nel mixer per trasformarlo in una crema, che unirete al composto precedente.

Scaldate il grill del forno a 180°C.

Dopo aver tolto la crosta alle fette di pane, tagliatele a metà e tagliate le mezze fette in quadrati o rettangoli. Appoggiateli sul piano di lavoro, bagnateli con l'olio di conserva del tonno e poi girateli. Spalmateli con il composto al tonno.

Distribuite i fagiolini e le olive su 4 fette e chiudete con il resto del pane, con il lato farcito rivolto verso i fagiolini. Premete leggermente per tenere unite le fette.

Disponete i «croque» ottenuti sulla griglia del forno e passateli sotto il grill 3 minuti per lato.



Crocanti e gustosissimi, questi croque-monsieur  
sanno come portare in tavola il buon umore.



12,50 €  
IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 185 1



[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999