

LE CROQUE MONSIEUR:

El croque-Monsieur apareció por primera vez en la carta de un café parisino en 1910, pero se desconoce el origen de la palabra. Es un sándwich, pero con el toque y el estilo francés. Recordemos que Francia se caracteriza por su elegancia y alta cocina, renovando platos tan cotidianos como un sándwich.

Les Ingrédients :

- 8 tranches de pain (ocho tajadas de pan)
- 40 g de beurre (40 g mantequilla)
- 2 tranches de jambon (4 tajadas de jamón)
- 8 tranches de fromage (8 tajadas de queso)
- 100 g de fromage râpé (100 g queso tajado)
- 2-3 oeufs (2 huevos)
- Du lait (leche)
- Un four ou une poêle (horno o una sartén)



LE CROQUE MADAME

¿Cuál es la diferencia del croque Monsieur al croque Madame?... El "croque madame" lleva un huevo un huevo frito encima. El nombre nace con en el parecido a los sombreros y tocados de las antiguas damas francesas desde el siglo XIX. Recordemos, Monsieur (señor) y madame (señora).

LA RECETTE : <https://www.youtube.com/watch?v=drK8xRsrVI>

Bon  *Appétit*
