

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 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=drK8xRsxrVI>

Bon  *Appétit*
