

# Croque-madames



## Ingrédients nécessaires

gruyère râpé : 200g  
tranche de pain : 7  
huile : 1cs  
poivre : 1 pincée(s)  
sel : 1 pincée(s)  
œuf : 2

## Préambule

Tu connais déjà sans doute les croque-monsieurs, cette recette qui consiste à placer du jambon et du fromage entre deux tranches de pain. Mais, connais-tu les croque-madames ? Ils sont très simples à réaliser. Lapinou va t'apprendre...

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Mets l'huile à chauffer dans la poêle, à feu moyen.



## Etape 2

Casse les deux œufs dans un saladier.



### Etape 3

Ajoute le gruyère, le sel et le poivre et mélange bien.



### Etape 4

Etale la moutarde sur tes tranches de pain.



### Etape 5

Sur le même côté, répartis le mélange précédent à l'aide d'une petite cuillère.



### Etape 6

Place tes croque-madames dans la poêle, pendant 3 minutes.



### Etape 7

Retourne-les pour faire cuire le dessus pendant 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



### Etape 8

Une fois qu'ils sont cuits et dorés des deux côtés, ils sont prêts à être dégustés ! Tu peux servir une salade en accompagnement. Bon appétit !

