



TRANS**GOURMET**



**CROQUE-MONSIEUR**

**SALADE**

**LE PLAT**  
DU JOUR

À MOINS DE **4€<sup>50</sup>** \*\*

Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7 d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet



🌿 Croque-monsieur (300845)

RECETTE DE THOMAS BOULLAULT CHEF ÉTOILÉ



Pomme  
Granny-Smith  
(287615)



Huile d'olive vierge  
Transgourmet Quality  
(300430)

### Les ingrédients\* (Pour 10 personnes) :

- 🌿 Croque-monsieur 250 g (300845) 10 pièces  
RECETTE DE THOMAS BOULLAULT CHEF ÉTOILÉ

#### Accompagnement

- Salade (feuille de sucrine) (242334) 10 pièces
- Roquette (203365) 20 g
- Tomates (220979) 5 pièces
- 🍳 Œufs durs (940737) 5 pièces
- Pomme Granny-Smith (287615) 1 pièce
- Oignons (287268) 1 pièce
- Pain de mie (631291) 2 tranches
- 🧈 Beurre 1/2 sel (300781) 30 g
- 🌿 Ciboulette (100266) 10 g

#### Vinaigrette

- Huile d'olive vierge (300430) 5 cl
- Jus de citron (840983) 1 cl
- Jus de yuzu (266133) 1 cl
- Piment d'Espelette (203337)
- Sel (300766)
- Poivre (300519)

## CROQUE-MONSIEUR SALADE

#### Préparation :

Disposer les croques-monsieur sur une plaque à pâtisserie, laisser décongeler 15 min puis enfourner à 170 °C pendant 9 min.

#### Pendant ce temps réaliser la salade :

Laver les légumes et les fruits, effeuiller les sucrites, couper les tomates en 8, émincer les œufs, les oignons et la ciboulette finement. Confectionner une julienne de pomme Granny-Smith. Sauter le pain de mie préalablement taillé en dés avec le beurre. Dresser joliment dans un bol en formant un nid avec les feuilles de sucrine. Réaliser la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.

Sortir les croques-monsieur du four puis assaisonner la salade avec la vinaigrette.

Dresser.

#### Recommandations techniques :

Assaisonner la salade au dernier moment pour éviter qu'elle ne cuise.

## DU PLAT DU JOUR À LA CARTE...

Ajouter du curry pour relever votre plat à la carte.



TEMPS DE PRÉPARATION

15 MIN



TEMPS DE CUISSON

9 MIN



TRANSGOURMET