



Recette facile; le Croque-rural par Marc Veyrat

[print_link]

Pour 2 croque-monsieur :

4 belles tranches de pain de campagne

Du reblochon fermier - *On vous laisse doser selon vos envies ! Lardons (Ou non pour une version veggie)*

1 oignon

1 pomme

2 cuillères à soupe de miel (*encore meilleur infusé à l'écorce d'orange*)

1 pointe de vinaigre balsamique

Pour la salade d'herbettes

Cerfeuil

Persil

Ciboulette

Livèche

Estragon

Sel, poivre, huile d'olive

Progression

1. Dans une poêle, commencer par faire caraméliser l'oignon coupé finement et la pomme coupée en gros quartiers en les faisant revenir dans un peu d'huile d'olive et un peu d'eau. Ajouter les deux cuillères à soupe de miel d'orange, puis laisser cuire longuement jusqu'à évaporation totale. Saler, poivrer.
2. Pendant ce temps, trancher 4 belles tranches de pain de campagne, les recouvrir généreusement de reblochon fermier et de lardons préalablement cuits à la poêle (pour la version non veggie), puis les passer sous le grill du four à 200° jusqu'à ce que le reblochon soit fondu et commence à dorer.
3. Pour le montage, garnir généreusement deux des quatre tranches avec le mélange d'oignons et de pommes caramélisés, puis refermer le Croque Rural avec les deux autres tranches de pain de campagne au reblochon.
4. Servir avec la petite salade d'herbettes, assaisonnée d'une pointe d'huile d'olive, de sel et de poivre.

