

# Croque-monsieur avocat & tomme de Savoie



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 8 tranches de pain
- 1 avocat
- du jus de citron
- de l'ail en poudre
- de la tomme de Savoie
- du beurre (facultatif)

Conseil : j'utilise généralement de grandes tranches de pain de campagne que je recoupe en deux.

Dans un bol, écrasez l'avocat pour en faire une purée.

Ajoutez-y du jus de citron et de l'ail en poudre et mélangez bien.

Prenez une tranche de pain, tartinez sur une face de la purée d'avocat.

Posez dessus des tranches de tomme de Savoie.

Déposez une deuxième tranche de pain. Pour plus de gourmandise, vous pouvez tartiner cette tranche avec du beurre sur la face extérieure.

- Si vous possédez un appareil à croque-monsieur, mettez le croque dedans et laissez le cuire le temps habituel (le pain doit être doré et le fromage bien fondu).

- Si vous n'avez pas d'appareil, ne vous inquiétez pas. Mettez vos croques au four à 200°C pendant une dizaine de minutes. Si vous voyez que le pain est bien doré alors que le fromage n'est pas fondu, déposez une feuille de papier cuisson sur le dessus.

Astuce : vous pouvez remplacer la tomme de Savoie par un autre fromage. Par exemple, du reblochon, de la mozzarella, du brie, du camembert, du chèvre...

