



## Croque-madame au crottin et à l'œuf de caille



Entrée



4



25 min

### Ingrédients

- 2 crottins
  - 8 tranches de pain de mie
  - 4 tranches de jambon de Sancerre
  - 30 g de beurre
  - 2 tomates
  - 4 œufs de caille
  - 150 g de salade mélangée type mesclun
  - 12 cl de vinaigrette de Xérès
  - basilic
- 
- ▶ Monter des croque-madame en alternant pain de mie beurré, jambon, rondelle de tomate, basilic, demi-Crottin, basilic, jambon, pain de mie beurré.
  - ▶ Cuire l'ensemble à la poêle.
  - ▶ Cuire au plat un œuf de caille pour chaque croque. Assaisonner la salade avec la vinaigrette.
  - ▶ Déposer le croque-madame dans l'assiette, surmonté de l'œuf de caille. Accompagner de salade.
  - ▶ Recette du Chef du Lycée hôtelier Jacques Cœur de Bourges.



Reuilly rosé