

Croque Conticini



Pour 6 petits croque Conticini

- 1 petit pain de mie (les Croix Roussiens, vous avez où aller)
- 4 tranches de jambon cuit de bonne qualité
- Un peu de beurre

Pour la crème au fromage

- 75 g de lardons fumés
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de muscade
- 25 cl de crème liquide
- 170 g de Comté râpé
- 170 g de Beaufort râpé
- Poivre

Pour le bouillon de légumes au jambon

- 300 ml d'eau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 navet
- 1 petit blanc de poireau
- 2 clous de girofle
- 1 branche de sauge
- Sel

Ce qui rend ce croque si spécial et gourmand, c'est que la béchamel est remplacée par une pâte de fromage aux lardons et par une pâte de jambon parfumée. Pour préparer ces pâtes, je m'y suis prise la veille.

La veille :

Préparation de la pâte à tartiner au fromage :

Dans une casserole, verser la crème, mettre les lardons, les gousses d'ail, du poivre, la pincée de muscade. Porter à ébullition, sortir du feu, couvrir et laisser infuser toute la nuit (ou la journée si on prépare le matin pour manger le soir)

Préparation de la pâte à tartiner au jambon parfumé

Dans une marmite, mettre tous les ingrédients, un peu de sel, porter à ébullition puis laisser cuire à couvert une bonne demi-heure. Laisser refroidir.

Le jour même

Mixer la crème et les lardons avec un mixeur plongeant, ajouter les fromages râpés et faire chauffer doucement jusqu'à ce que ça forme une crème onctueuse.

Filtrer le bouillon et récupérer les tranches de jambon. Prélever 170 g de bouillon et mixer avec les tranches de jambon, puis ajouter 60g de pâte au fromage.

On a donc deux pâtes à tartiner : une pâte au jambon et une pâte aux fromages.

Faire fondre 20 g de beurre et l'étaler au pinceau sur 6 tranches de pain de mie que l'on aura déposées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Tartiner ensuite sur chaque tranche une bonne cuillère à café de pâte au jambon, puis recouvrir d'une cuillère à café de pâte au fromage. Déposer un morceau de jambon (un quart de tranche pour moi), recouvrir d'un peu de pâte au fromage. Déposer une tranche de pain, puis tartiner de pâte au jambon (s'il en reste) et finir avec une couche généreuse de pâte au fromage.

Enfourner dans un four préchauffé à 190°C pour 15 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Déguster bien chaud avec une salade verte