

FROMAGE · CHAMPIGNONS · OEUF · AUTOMNE

Croque-madame d'automne au Saint-Nectaire



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un croque-madame garni d'une belle poêlée automnale champignons/épinards, de Saint-Nectaire fondant & de coppa ! Pour un max de gourmandise.

PREP
30 min

COOK
20 min

SERVES
2

LEVEL
Easy

Notes

Pour éviter que le pain ne prenne trop le dessus sur le reste des ingrédients, je vous conseille de découper des tranches de 1,5 à 2 cm minimum.

Le secret pour un croque-madame bien doré et tout croustillant, c'est de le beurrer généreusement, sur les deux faces.

Si le Saint-Nectaire ne vous plaît pas, il peut parfaitement être remplacé par un autre fromage.

Ingredients

11 ITEMS

POÊLÉE DE LÉGUMES



Jeunes pousses d'épinards

400 g



Champignons bruns

10



Oignon rouge bio

1



Huile d'olive bio

1 filet

PAIN, SAUCE, FROMAGE, OEUF & COPPA



Pain de campagne bio

4 tranches



Saint-Nectaire

200 g



Coppa sans nitrites

4 tranches



Crème fraîche bio

1 c. à soupe



Moutarde de Dijon

1 c. à café



Beurre doux bio mou

20 g



Oeufs bio

2

Method

3 STEPS

- 1** Ciselez l'oignon rouge et faites le revenir avec une poêle bien chaude et un fond d'huile d'olive. Quand l'oignon est fondant, y ajoutez les champignons coupés en 4 ou 6, suivant leur taille et laissez réduire jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Quand c'est le cas, ajoutez les épinards ciselés grossièrement et laissez-les fondre, jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau non plus.
- 2** Dans un bol, mélangez la crème fraîche et la moutarde. Réservez. Beurrez une tranche de pain avant de la retourner et d'y étalez la sauce crème/moutarde en couche très fine. Déposez-y ensuite une couche du mélange champignons/épinards, suivie de deux beaux morceaux de Saint-Nectaire, sans croûte. Terminez avec 2 tranches de coppa, recouvrir de la seconde tranche de pain et beurrez généreusement.
- 3** Dans une poêle chaude, faire dorer le croque-madame en le retournant régulièrement. Quand il est bien coloré, le disposer sur la plaque du four avec un beau morceau de Saint-Nectaire sur le dessus et enfournez, 10 minutes à 180°C et 10 minutes au grill, en surveillant de près, pour un fromage bien gratiné.

Serving

Pour terminer, faites cuire les oeufs au plat (à l'aide d'un cercle si vous souhaitez qu'ils conservent une forme ronde). Le blanc doit être ferme et le jaune coulant.

Dégustez bien chaud avec une salade, en n'oubliant pas de faire couler l'oeuf sur l'ensemble du pain !