

# CROQUE MADAME

## Les ingrédients



pain de mie



jambon



mozzarella rappée



œuf



beurre



sel



poivre

## Les ustensiles



Un couteau



Une balance



Une poêle



Une pelle



Tartinez une tranche de pain de mie de beurre avec un couteau.



+



1) Mettez une tranche de jambon sur la tranche de pain de mie.  
2) Ajoutez 15 grammes de mozzarella râpée.



+



Ajoutez du sel et du poivre sur la tranche de pain de mie.



1) Recouvrez la tranche de pain de mie d'une autre tranche de pain de mie.  
2) Faire cuire environ 10 minutes à 150 °C.

## PENDANT LE TEMPS DE LA CUISSON DU CROQUE...



Faites fondre un morceau de beurre sur la poêle.



1) Cassez un œuf sur la poêle.  
2) Faites cuire l'œuf sur la poêle jusqu'à ce que le « blanc d'œuf » soit blanc

## C'EST PRÊT!



Sortez le croque du four.



Mettez l'œuf sur le croque.  
C'est prêt !

# SALADE VERTE

## Les ingrédients



salade verte



huile d'olive



vinaigre



moutarde



oignon nouveau



sel



poivre

## Les ustensiles



Un couteau



Une cuillère



Un saladier



Uneessoreuse à salade



Une planche à découper

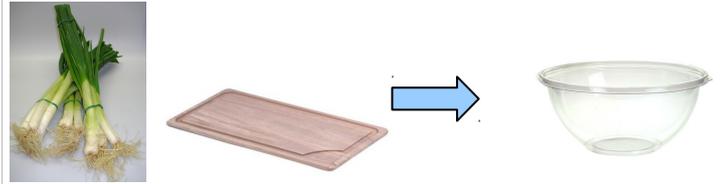


Des couverts à salade

## LA SAUCE



Découpez 2 oignons nouveaux en petits morceaux sur la planche à découper, avec un couteau



Versez les oignons nouveaux dans un saladier.

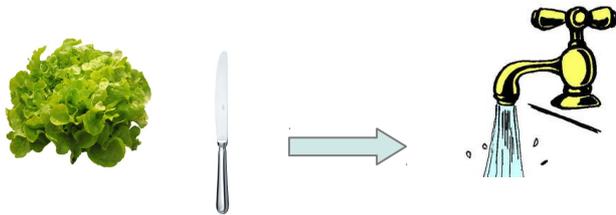


1) Versez 2 cuillères d'huile d'olive dans le saladier  
2) Ajoutez 1 cuillère de vinaigre.

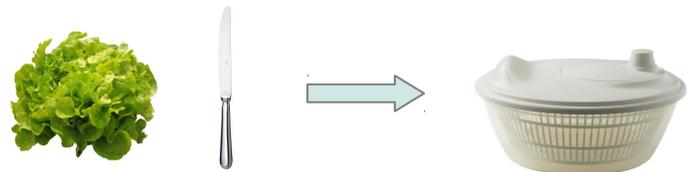


1) Versez  $\frac{1}{2}$  cuillère de moutarde dans le saladier.  
2) Ajoutez du sel et du poivre.

## LA SALADE

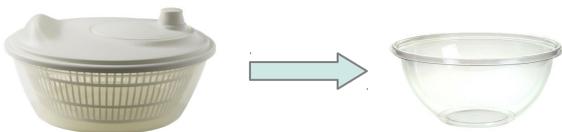


1) Découpez les feuilles la salade en petits morceaux.  
2) Mettez les morceaux dans de l'eau.



Essorez les morceaux de salade lavés avec uneessoreuse à salade.

## C'EST PRÊT!



Mettez les morceaux de salade essorés dans le saladier.



Mélangez bien avec des couverts à salade.