Croque-monsieur d'aubergine



Produits Bresc utilisés



Bresc WOK Ail & Oignon de printemps 450g

Ingrédients

10

- 250 g de fromage, tranches
- 150 g de Wokail Bresc
- 50 g de persil, haché
- 8 œufs
- 5 aubergines
- 1 dl de crème fraîche
- huile d'olive
- sel et poivre

Méthode de préparation

Laver les aubergines et retirer le vert. Couper chaque aubergine en 12 tranches. Les disposer côte à côte sur une planche à découper en une rangée de 2 x 12 tranches. Couper le fromage en petits morceaux et en recouvrir la rangée inférieure de tranches d'aubergine. Répartir l'ail à wok sur le fromage. Poser la rangée supérieure de tranches d'aubergine sur la rangée inférieure et appuyer légèrement. Battre les œufs avec la crème fraîche. Assaisonner de sel, poivre et persil haché. Chauffer une petite couche d'huile dans une grande poêle, à feu moyen. Rouler le croque-monsieur d'aubergine dans l'œuf battu et faire dorer 2 minutes de chaque côté, puis l'égoutter sur du papier absorbant et servir immédiatement.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000