

■ LES CROÛTES
GRATINÉES
AU JAMBON

pour 8 croûtes doubles

200 g de gruyère; 200 g de jambon; 1 boîte de ciboulette; 50 g de beurre; 2 jaunes d'œufs; 1 cuillerée à thé de moutarde; un peu de poivre; un peu de paprika; 16 tranches de pain carré; 50 g de margarine.

1. Râper le fromage. Hacher finement le jambon et couper finement la ciboulette. Battre le beurre en crème. Y ajouter le fromage, le jambon et la ciboulette, puis les jaunes d'œufs et les assaisonner.

2. Bien mélanger, afin d'obtenir une masse facile à tartiner. Répartir le mélange sur 8 tranches de pain et recouvrir avec les autres tranches. Bien presser. Dorer les croûtes des deux côtés à couvert dans un peu d'huile. Servir sur un papier absorbant.