

RECETTE DE CUISINE GAGNANTE AU DEUXIÈME CONCOURS DE CUISINE FRANÇAISE

PAR IGNACIO CALVO 2º E ESO

## TOUR EIFFEL DE CROISSANTS AU JAMBON

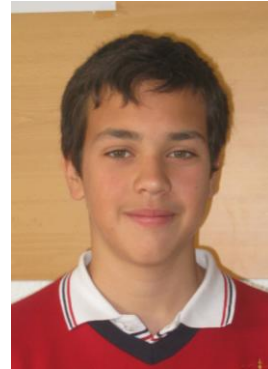
INGRÉDIENTS :

DES TRANCHES DE JAMBON BLANC

UN PAQUET DE FROMAGE GRUYÈRE RAPÉ

UN POT DE CRÈME FRAICHE

SIX PETITS CROISSANTS



D'ABORD IL FAUT OUVRIR LES CROISSANTS EN DEUX MOITIÉS ; ET METTRE UNE COUCHE FINE DE CRÈME FRAICHE SUR CHAQUE MORCEUX. APRÈS, METTRE DU GRUYÈRE RAPÉ SUR CHAQUE DEMI CROISSANT ET ENSUITE ÉTTENDRE LE JAMBON DESSUS.

FINALEMENT, METTRE LES CROISSANTS AU FOUR EN POSITION GRILL PENDANT CINQ MINUTES

### CONSEIL DE PRÉSENTATION

METTEZ LES CROISSANTS DE FAÇON QU'ILS PRENNENT LA FORME DE LA TOUR EIFFEL ET SAVOUREZ-LES