

La recette

de **MARTIAL LAIGLE**,
chef de cuisine au
COLLÈGE JOSÉPHINE BAKER
à BREST

CROQUE-MONSIEUR AU HOUMOUS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 35-40 minutes

- 8 tranches de pain de mie (complet ou nature)
- Pois chiches 400 g
- Crème épaisse 60 g
- 2 tomates
- 2 gousses d'ail
- Fromage râpé 200 g
- Pommes de terre 500 g
- Jus de citron 3 cl
- Huile (d'olive ou de sésame)
- Poivre, muscade

- 1 Préparer l'houmous : cuire les pois chiches dans de l'eau puis les mixer, ajouter l'ail, le jus de citron et l'huile.
- 2 Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes et les faire revenir au beurre. Enfourner, dans un four préchauffé à 180 °C, pendant 25 à 30 minutes.
- 3 Couper les tomates en demi-rondelles.
- 4 Mélanger la crème épaisse avec le fromage râpé, le poivre et la muscade. Conserver une petite quantité de fromage râpé pour le montage du croque-monsieur.
- 5 Assembler le croque-monsieur : étaler l'houmous sur la tranche de pain de mie. Poser une demi-rondelle de tomate et un peu de fromage râpé. Étaler la crème épaisse sur la 2^e tranche et les superposer (crème épaisse au-dessus).
- 6 Enfourner, dans un four préchauffé à 180 °C, pendant 8 à 10 minutes, suivant la coloration souhaitée.
Servir avec des pommes de terre sautées et de la salade.