

LE CROQUE MADAME ALSACIEN AUX GALETTES DE POMMES DE TERRE

INGREDIENTS

1 paquet de mini galette de pommes de terre Traiteur Schneider
Fromage en tranche (type cheddar) 1 par galette
2 tranches de jambon
8 oeufs de caille
Quelques brins de cibouettes

PREPARATION

- Préchauffe le four à 180° et déposes y les minis galettes de pommes de terre
- Prépare le jambon et le fromage en le “découpant” à l’aide d’un verre pour qu’ils obtiennent une forme ronde à la taille des mini galettes.
- Dépose le fromage et le jambon sur les galettes au four.
- Pendant ce temps, fait cuire les oeufs de caille dans une poêle chaude.
- Dépose-les délicatement sur les galettes et parsème d’un peu de ciboulette ciselé.

Il ne te reste plus qu’à servir avec une salade de saison.

