


# Croque-monsieur des alpes : Yodeleleioo que c'est bon !!

---

Un pur plaisir entre deux tranches de pain. Oublie les chichis et profite en un tour de main du bon goût du terroir. Essaie vite, rien de plus simple pour te donner le sourire !

 15 min.

 4 personnes

## So geht's

1. Tartiner les tranches de pain grillé avec la moutarde aux herbes des alpes THOMY, garnir de fromage de montagne et de roquette, puis plier en deux.
2. Dans une casserole, faire dorer à feu à moyen jusqu'à ce que le fromage ait fondu au centre.
3. Servir avec les lamelles de poires.

## Zutaten

- 8 tranches de pain toast au blé complet
- 8 tranches de fromage de montagne
- 1 bouquet de rucola
- 4 cs de THOMY moutarde aux herbes des alpes
- 1 poire, coupée en lamelles, pour la décoration

Bon app' ! Une bonne tranche vaut bien une bonne photo. Et ce fromage fondu a vraiment le pouvoir de mettre l'eau à la bouche. Alors fais saliver tout le monde en postant une photo de ta création sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

Love,  
**THOMY**