**Croque-monsieur au four**

**Pain
jambon maigre
fromage affiné**

Recouvrez un plat à four d'une feuille d'aluminium. Saupoudrez-le d'huile d'olive en spray et placez-y les tranches de pain.

La structure est la suivante : une tranche de pain beurrée, une tranche de fromage sans croûte, de préférence du gouda ou du gruyère affiné. Ensuite, une autre tranche de jambon cuit, une autre tranche de fromage et une autre tranche de pain avec le dessus beurré. Recouvrez d'un tas de gruyère râpé.

Placez les croques sur une grille de four et enfournez-les dans un four préchauffé à 220°C pendant 12 à 15 minutes. C'est tout. Pour la présentation, vous pouvez opter de l’accompagner d'une salade mixte, des tomates coupées, des cornichons, des oignons perlés, de la mayonnaise et d'autres sauces de votre choix.