**Croque-monsieur montagnard**

[Une image contenant nourriture, plat, produits de boulangerie, assiette

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/02/croque-monsieur-montagnard-p1100068.jpg-r-copy.jpg) **Pour 5 pièces  
- 10 tranches de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie)  
**- 5 càs de crème fraîche épaisse**  
**- 2 càc de moutarde**  
**- 4 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **(ou autre charcuterie)**  
**- Tranches de fromage à** [**raclette**](https://recettes.de/raclette)  
**- 150 g de** [**Mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée**  
**- Persil haché**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**  
  
Mélanger dans un bol, la crème, la moutarde, de la noix de muscade râpée, du sel et du poivre.  
Déposer 5 tranches de pain sur la plaque.  
Répartir la moitié de la crème sur les tranches et l'étaler sur toute la surface.  
Découper le jambon à la taille des tranches de pain.  
Déposer une lamelle de jambon sur chaque tranche couvrir avec du fromage à raclette et parsemer de mozzarella râpée.  
Déposer une tranche de pain pour fermer les croques puis tartiner avec le reste de la crème à la moutarde.  
Parsemer d'un peu de persil haché (j'ai oublié) puis de mozzarella râpée.  
Juste avant le repas, enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Servir bien chaud avec une salade verte bien relevée.