

Croque Monsieur

A l'époque du « standardisé personnalisable », j'ai orienté mon travail sur un croque monsieur « à la carte », tout en réfléchissant sur une ergonomie permettant de le déguster sur le pouce, d'une seule main, debout dans la rue.

J'ai souhaité travailler sur une variante qui n'a pas été travaillée dans sa nature par nos intervenants: le pain. En travaillant sur une recette rapide à mettre en œuvre, j'ai souhaité proposer une recette de base, qui peut se décliner selon les envies (pain au lard, à la tomate, au fromage, aux épices, aux herbes...). Pour l'exemple, j'ai réalisé un pain à l'estragon.

Afin de proposer un produit innovant, pouvant se manger « sur le pouce », j'ai imaginé une coque de fromage gratiné, qui pourrait encore une fois se décliner selon les recettes, avec des graines, des épices, des herbes séchées...

Au centre de ce croque monsieur, une « raviolle » de jambon, enfermant une béchamel, du comté râpé, et un jaune d'œuf cru. On peut imaginer des déclinaisons, avec par exemple du magret de canard fumé, entourant un morceau de foie gras poêlé...

J'imagine ainsi un point de vente de type « restauration rapide » qui proposerait à ses clients de composer eux-mêmes leur croque monsieur, avec 5 pains, 5 garnitures, et 5 « coques », tous différents!

J'ai bien sûr pensé à la version « bistrot », avec une coque encerclant le croque monsieur...

Recette

Bon d'économat pour 4 croques		
Denrées	Qté	Unité
Tranches de jambon	4	tranches
Œuf	4	pièces
Comté râpé	100	g.
<u>PAIN D'ESTRAGON</u>		
Estragon	30	g.
Epinards	70	g.
Eau	150	g.
Beurre doux	50	g.
Farine	100	g.
Œufs	3	pièces
Levure chimique	5	g.
Sel		
<u>BECHAMEL</u>		
Lait	25	cl
Beurre	20	g.
Farine	20	g.
Comté râpé	30	g.
Noix de muscade		
Sel		
<u>TUILE</u>		
Comté râpé	50	g.
Formage mozzarella râpé	50	g.
Chapelure fine	35	g.

Réalisation
<p><u>Réaliser le pain d'estragon</u></p> <p>Mettre au blender l'estragon et les épinards, verser dessus l'eau et le beurre portés à préalablement à ébullition. Bien mixer. Mélanger les autres ingrédients, passer au chinois et verser dans un siphon à chantilly, gazer avec deux cartouches. Réserver au frais au moins 45 mn.</p>
<p><u>Réaliser la sauce béchamel</u></p> <p>Réaliser un roux (beurre fondu et farine), mouiller avec le lait préalablement chauffé et assaisonné de muscade et sel. Cuire environ 15 mn, puis ajouter le comté râpé. Réserver au frais.</p> <p>Tailler les tranches de jambon à l'emporte pièce rond.</p>
<p><u>Tuiles de fromage</u></p> <p>Mixer les ingrédients ensemble, les étaler sur une feuille de papier sulfurisé, et bien aplatis à l'aide d'un rouleau et d'une deuxième feuille de papier sulfurisé.</p> <p>Passer sous la salamandre jusqu'à ce que la tuile colore, la débarrasser aussitôt sur une planche à découper et tailler selon la forme désirée. Mouler aussitôt en cercle (utiliser l'emporte pièce qui servira à tailler le jambon)</p>
<p><u>Finition</u></p> <p>Siphonner l'appareil de pain d'estragon dans un contenant en plastique rond de la taille désirée, puis passer aussitôt au micro ondes, 2mn à puissance maximum. Répéter l'opération jusqu'à obtenir 8 disques de pain d'estragon.</p> <p>Laisser refroidir 1mn dans le moule avant de démouler.</p> <p>Poser un disque de jambon sur un disque de pain de la même taille, étaler un peu de béchamel, saupoudrer de comté râpé et déposer au centre un jaune d'œuf cru. Recouvrir d'une deuxième tranche de jambon, en prenant soin de bien sceller pour enfermer le contenu. Recouvrir d'un deuxième pain, et repasser au micro-ondes pour 20 secondes.</p> <p>Envelopper le croque dans sa tuile de fromage et servir aussitôt</p>

Montage



Thomas Brissaud

Produit fini « Snack »



Produit fini « Brasserie »



Produit fini ouvert en deux





Thomas Brissiaud



Thomas Brissiaud



Thomas Brissiaud



Thomas Brissiaud



Thomas Brissiaud



Thomas Brissiaud