

## Croque-monsieur au céleri, jambon fumé et gruyère

Temps de préparation : 5 min – Temps de cuisson : 15 min

### **Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :**

- 8 tranches de pain de mie
- 1 céleri rave
- 8 tranches de jambon fumé
- 8 tranches de gruyère

### **Étapes de préparations :**

- 1) Préchauffez le grill à croque-monsieur.
- 2) Épluchez le céleri, et découpez-le en 8 tranches épaisses d'environ 2 cm. Posez les tranches de céleri sous le grill et faire cuire pendant 10 min. Les tranches doivent être bien tendres.
- 3) Mettez ensuite sur la moitié des pains des tranches de céleri, 1 tranche de fromage et 2 tranches de jambon.  
Recouvrez avec la seconde tranche de fromage.  
Remettez dans le grill pour une cuisson de 5 min. A la sortie, le fromage doit avoir totalement fondu.
- 4) Servez bien chaud !