

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Les oreilles de Mickey !

Le 23 janvier 2010

1 Alors aujourd'hui, attention on frôle la TRES haute gastronomie !!

Mais la TRES haute gastronomie des enfants ;-)

Si j'ai la chance d'avoir des enfants qui goûtent tout et apprécient beaucoup de chose, ils aiment aussi des repas plus simple. Des repas où la fourchette et couteau sont bannis. Des repas faciles qu'ils peuvent même préparer eux-mêmes !

Voici donc comment sont nés les croques version « Oreilles de Mickey »

Votre panier pour 15 Oreilles de Mickey :

15 tranches de pain de mie

3 tranches de jambon

6 tranches de Comté

Moutarde à l'ancienne

Beurre noisette

Munissez vous d'un emporte pièce de 6 cm de diamètre.

Découpez, en évitant de faire trop de chutes, les tranches de pain, de jambon et de Comté.

Étalez une fine couche de moutarde à l'ancienne sur un côté de chacune de vos tranches de pain.

Déposez dessus une première tranche de Comté, puis celle de jambon, à nouveau une nouvelle tranche de Comté et enfin la dernière tranche de pain, coté moutardé à l'intérieur.

Il ne reste plus qu'à beurrer vos oreilles des deux côté avec un peu de beurre noisette à l'aide d'un pinceau.

Faire les dorer à feux doux dans une poêle & servez chaud accompagné d'une salade verte dans laquelle vous aurez ajouté les chutes de fromages & de jambon recoupés finement. Vous pouvez également acheter quelques graines ou noix pour apporter un peu de croquant à votre salade !

Enfin, faire griller vos restes de pain de mie, puis mixez-les finement. Dans un bocal à confiture, vous voilà avec de la chapelure fine pour vos prochaines panure à l'Anglaise. C'est votre poubelle qui va boudier ;-)))

Au cœur d'un apéritif dinatoire, vos oreilles de Mickey n'auront pas à rougir & vos hôtes apprécieront la saveur toute en finesse apportée par la moutarde à l'ancienne.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*