

**Courte description : Pour une valeur sûre, opter pour les croques monsieur.  
Ils feront l'unanimité, autant chez les adultes que les enfants.**



## **Croques Monsieur à la Jepily**

*Apéro / grignotine*



Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes four à 350F

**Ingrédients** : 1 pain baguette tranché de biais  
1 salami tranché mince  
454g de fromage cheddar doux ou fort râpé  
Jalapenos marinés Jepily (au goût)

**Préparation** : Chauffer le four à 350F, étaler les tranches de pain sur une plaque à biscuit. Ensuite vous devez mettre une tranche de salami, du fromage râpé et quelques rondelles de jalapenos marinés Jepily. Mettre au four sur la grille du milieu et cuire environs 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.  
Il ne vous reste qu'à les mettre dans une assiette et servir.

**Recette offerte par** : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !