

Croque Madame

2036

Ingredientes

Montagem

460g Ovos

340g Brioche Vendeenne Pronto (Receita 000542)

320g Molho Bechamel (Receita 000833)

420g Queijo Muçarela Fatiado

200g Presunto Fatiado



Modo de Fazer

MONTAGEM

01. Fatiar o brioche Vendéene.
02. Espalhar o molho bechamel sobre as fatias de brioche.
03. Colocar 2 fatias de presunto e 2 de mussarela (intercaladas) sobre uma das fatias de brioche.
04. Colocar outra fatia de brioche.
05. Em cima de cada croque, espalhar uma camada de molho bechamel e colocar uma fatia de mussarela.
06. Gratinar a 250°C por aproximadamente 7 minutos em forno lastro.
07. Em uma frigideira com um fio de azeite, fritar os ovos deixando a gema mole e colocar sobre a superfície do croque.
08. Servir imediatamente.

Dicas

- O Croque Madame pode ser gratinado na hora, para ser servido quente.
- Se desejar, colocar mostarda a gosto.
- Sirva o Croque Madame acompanhado de salada verde.

Rendimento / Quebra

7 Unidades de 215 g

Validade Sugerida

12 horas

Equipamentos

Forno
Espátula
Balança
Assadeiras Lisas
Faca
Fatiadeira
Frigideira
Faca De Serra

Tabela Nutricional

Porção de 40g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	106	5
V. Energético (kJ)	445 kJ	5
Carboidratos (g)	5.3	2
Proteínas (g)	6.1	12
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	171	7
Açúcares (g)	1.1 g	**
Açúcares totais (g)	0.7	
Aç adicionados (g)	0.5	1
Gorduras totais (g)	6.7	10
Gorduras saturadas (g)	3.3	17
Gorduras trans (g)	0	0