



# Crock'n Sun

Durée du high : 20 min

Pour 4 Accros

Level: 

## Stuff

8 Tranche de Pain  
2 St Marcellin  
2 Poires Comice  
12 tranche de bacon  
QS Vinaigrette

4 Cebettes  
1 Cuillère à soupe de miel  
4 Branche de thym  
QS Huile d'olive  
100 gr Mesclun

## Cook

- I Lavez, épluchez les poires, puis les tailler en lamelles.
- II Emincez la cebette et gardez la partie verte (cive) pour la salade d'accompagnement Faire suer avec l'huile d'olive la partie blanche avec les branches de thym et le miel. Débarrasser, enlever les branches de thym. Dans la même poêle faite revenir le bacon. Puis débarrasser.
- III Tartiner les tranches de pains de cebette confites. Taillez le st Marcellin en tranches et le repartir sur une des tranches en alternant avec des lamelles de poire.
- IV Grillez le bacon dans une poêle chaude sans matière grasse puis coupez le finement. Déposez l'émincé de bacon grillé sur les poires et le St Marcellin, refermez avec l'autre tranchede pain et toastez à la presse à Croque Monsieur.

FINISH  
HIM

Servir chaud avec une salade mesclun assaisonner de vinaigrette et agrémenté de cive et de poire fraiche.

## History

Il serait apparu pour la première fois en 1910 au menu d'un café parisien boulevard des Capucines. L'origine du mot reste néanmoins inconnue, même si certains avancent plusieurs théories, la plus répandue étant que le bistrotier du café ait lancé sous forme de boutade que la viande à l'intérieur du sandwich était de la chair humaine.