

expliquez ce que c'est un croque-monsieur	c'est un sandwich grillé au jambon et au fromage
det är en grillad macka med skinka och ost	c'est un sandwich grillé au jambon et au fromage
namnet kommer från ordet bita i ett äpple	le nom vient du mot croquer
det betyder bita i ett äpple	ça veut dire mordre dans une pomme
Monsieur Lunarca, que fait-il comme travail ?	il avait un restaurant
han hade en restaurang	il avait un restaurant
han arbetar på en restaurang i Paris	il travaille à Paris dans un restaurant qui s'appelle le Bel Âge
restaurangen ligger i hjärtat av Paris	le restaurant se trouve en plein cœur de Paris
en restaurang som heter Den Vackra Åldern	un restaurant qui s'appelle le Bel Âge
un bistrot, qu'est-ce que c'est ?	c'est une sorte de restaurant plus simple
det är en slags enklare restaurang	c'est une sorte de restaurant plus simple
fransmännens favoritmacka är en skinka-smör	le sandwich préféré des Français c'est le jambon-beurre
qui sont surtout les clients de Lunarca ?	les clients de Lunarca sont surtout des hommes d'affaires et des gens qui vont au théâtre après le dîner
Lunarcas kunder är framförallt affärsmän	les clients de Lunarca sont surtout des hommes d'affaires
och folk som går på teater efter middagen	et des gens qui vont au théâtre après le dîner
han har så många kunder att han saknar bröd	il a tellement de clients qu'il manque de baguette
han tar då två skivor vitt bröd	et il prend alors deux tranches de pain de mie
han tillsätter smör och skinka	Il ajoute du beurre et du jambon et,
på brödet lägger han ost	sur le pain de mie il met du fromage
sedan grillar han den i ugnen	ensuite il le fait griller au four
kunderna tycker denna macka är extremt god	les clients trouvent ce sandwich extrêmement bon

på en croque-madame finns ett ägg ovanpå	sur un croque-madame il y a un œuf au-dessus
om man tillsätter ett ägg blir det en croque-madame	si on ajoute un œuf ça devient un croque-madame
qui est Brillat-Savarin ?	il est un gastronome français très célèbre
det är en berömd fransk matkännare	il est un gastronome français très célèbre
han inför den grillade walesiska mackan	il introduit le sandwich grillé gallois
han inför mackan i Frankrike 1794	il introduit le sandwich en France en 1794

LE CROQUE-MONSIEUR : [croque recette+orig](#), [croque vidéo Fred](#), [recette vidéo](#)

Monsieur Lunarca a un petit bistrot en plein cœur de Paris, boulevard des Capucines, près de l'Opéra. Son bistrot s'appelle « le Bel Âge ». Ses concurrents surnomment Michel Lunarca « le Cannibale ». Il y a beaucoup de gens qui viennent manger un plat vite fait dans tous ces bistrots vers l'Opéra. Ce sont des hommes d'affaires ou des gens qui vont au spectacle après, car dans ce quartier il y a énormément de théâtres et de cinémas.

Le sandwich préféré des Français est depuis toujours le jambon-beurre, un morceau de baguette, du beurre, du jambon blanc et des cornichons. Un jour en 1910 Michel Lunarca a tellement de clients qu'il n'a plus de baguette. Catastrophe ! Que faire ? Alors, il va prendre deux tranches de pain de mie. Il met du beurre et du jambon et il ajoute du fromage râpé au-dessus. Ensuite il met le sandwich au four. Le premier client est très étonné de nouveau plat. C'est très bon mais il veut savoir ce que c'est comme viande. Il demande et on lui répond que « c'est de la viande du monsieur ». La viande de monsieur Lunarca. Alors, on commence très vite à appeler ce sandwich un « croque-monsieur ». Le nom de cet en-cas vient du mot « croquer » qui veut dire « mordre dans » et du mot « monsieur ». Dans les années 60 on va ajouter un bel œuf bien jaune au croque-monsieur et ce sera le croque-madame. L'œuf qui est le symbole de la fertilité et de l'origine du monde. Donc le croque-monsieur qu'on connaît aujourd'hui est un mets typiquement français mais il ressemble au sandwich grillé gallois, le « welsh rabbit » que le célèbre gastronome Brillat-Savarin introduit en France en 1794.



pays des Galles

Voilà comment faire un vrai croque-monsieur (sans sauce béchamel !):

ÉTAPE 1



Beurrez les 8 tranches de pain de mie sur une seule face. Posez 1 tranche de fromage sur chaque tranche de pain de mie. Posez 1 tranche de jambon plié en deux sur 4 tranches de pain de mie. Recouvrez avec les autres tartines (face non beurrée au dessus).



ÉTAPE 2



Dans un bol mélanger le fromage râpé avec le lait, le sel, le poivre et la muscade.

ÉTAPE 3

Répartissez le mélange sur les croque-monsieur.

ÉTAPE 4

Placez sur une plaque au four sous le grill pendant 10 mn.

jaune=gul

adjektiv som står före sitt huvudord, som i svenskan :

1 stor – liten

2 beau, belle - joli

3 nouveau, nouvelle

4 ung – gammal jeune vieux, vieille

5 bon, bonne – mauvais

nouvel an

6 gros, grosse

7 long, longue