



Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**SOUPE ET SANDWICH**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**1**

Monsieur et madame : Un croque-monsieur qui tient compagnie à madame l'oignon. Ce croque-monsieur fondant au jambon et au gruyère servi sur un pain tranché épais complète parfaitement cette soupe à l'oignon française.

### INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

soupe à l'oignon à la française, de CAMPBELL®

pain style Texas, de DEMPSTER'S®	2 tranches	2 tranches
beurre	2 c. à t.	10 mL
jambon forêt-noire, tranché	4 oz	113 g
gruyère, tranché	2 tranches	2 tranches

### INSTRUCTIONS

1. Préparer la soupe selon le mode d'emploi.
2. Beurrer l'extérieur du pain style Texas.
3. Ajouter les tranches de jambon et de gruyère.
4. Faire griller à feu moyen jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



#### Tip

Servir ensemble la soupe et le sandwich.  
Songer à remplacer le pain grillé style Texas par une brioche tranchée.