CROQUE MONSIEUR



Le croque-monsieur, véritable classique de la cuisine française, allie simplicité et gourmandise. Avec ses tranches de pain de mie dorées, garnies de jambon et de fromage fondant, puis légèrement gratinées, il séduit petits et grands depuis des générations. Facile à préparer, il se décline aujourd'hui sous de nombreuses formes, mais conserve toujours son charme authentique.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 10 mins
- **Portions**: 4

Ingredients

- Beurre, quantité suffisante
- 8 tranches de pain brioché, pain au lait ou pain de mie
- 8 tranches de jambon blanc
- 8 Tranches de fromage gruyère

Préparation

Etape 1
Préchauffez le four à 190 °C (375 °F)

Etape 2

Beurrez 2 tranches de pain sur un côté.

Etape 3
Du côté non beurré de la tranche de pain, déposez un peu de sauce béchamel et couvrez avec le jambon et le fromage. Refermez le croque-monsieur.

Etape 4
Mettez les croque-monsieur sur une tôle à biscuit et faites cuire au four environ 5 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré.