CROQUE-MONSIEUR



Le croque-monsieur est le roi du repas rapide à la française. Tartinez chaque tranche de pain de mie de béchamel, posez une tranche de jambon et du gruyère râpé. Refermez, nappez de béchamel et de fromage sur le dessus.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 2 personnes

Ingredients

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon blanc
- 150g de gruyère râpé
- 20g de beurre
- 20g de farine
- 25 cl de lait
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre

Préparation

Etape 1
Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et remuez 1 minute. Versez le lait progressivement en fouettant. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Laissez épaissir 3 minutes.

Etape 2
Tartinez chaque tranche de béchamel. Posez le jambon et du gruyère sur 4 tranches. Refermez avec les 4 autres. Nappez le dessus de béchamel et parsemez de gruyère.

Etape 3
Enfournez 10-15 minutes à 200°C jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant. Servez immédiatement.