

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.