

Croque monsieur

Pour 3 croque monsieur :

Ingrédients :

- 6 tranches de pain de mie
- 3 tranches de bon jambon blanc
- 25g de beurre
- 25g de farine
- 25cl de lait
- fromage râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux puis ajouter la farine et bien mélanger.
- 3.** Ajouter le lait avec le sel et la muscade puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 4.** Etaler la moitié de la béchamel sur la moitié des tranches de pain de mie puis ajouter les tranches de jambon
- 5.** Recouvrir les tranches garnies avec l'autre moitié des tranches de pain de mie et étaler le reste de béchamel
- 6.** Parsemer de fromage râpé et enfourner jusqu'à ce que les croque monsieur soient bien gratinés.

