



Croque Monsieur Parisien



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 12 tranches de pain de mie
- 400gr de fromage râpé (Comté ou gruyère)
- 6 tranches de jambon blanc sans couenne
- 50gr de beurre
- 50gr de farine
- ½ l de lait
- Muscade
- Poivre

La recette

Etape 1

Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine, tournez et faites un roux blanc pendant 3 min. ne pas laisser colorer. Ajoutez le lait froid d'un seul coup et continuez à chauffer sur le feu le temps que la béchamel épaississe, ajoutez de la noix de muscade râpée et du poivre.

Etape 2

Réservez. Sur 6 tranches de pain, ajoutez une couche de béchamel, une tranche de jambon et du fromage râpé. Refermez le croque et tartinez le d'une fine couche de béchamel et ajoutez du fromage râpé.

Etape 3

Faites cuire à four chaud pendant 20 min à 200° jusqu'à ce que les croques soient dorés.

