



Tartines et sandwichs

Croque monsieur



25 min **10 min** **15 min** **0** **511**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les croque-monsieurs

8 tranche(s) **Pain de mie**
8 tranche(s) **Fromage à fondre**
4 tranche(s) **Jambon cuit**
100 g **Emmental**

Ingrédients pour la sauce béchamel

4 c. à soupe **Maïzena**
60 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Noix de muscade**
30 g **Beurre doux**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce béchamel

- 1 Dans une casserole, verser le lait et la maïzena. Délayer à l'aide d'un fouet.
- 2 Faire chauffer sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition.
- 3 Retirer du feu. Ajouter la noix de muscade, saler et poivrer.
- 4 Incorporer le beurre en fouettant. Réserver au chaud.

Étape 2

Montage des croque-monsieur

- 1 Tartiner chaque tranche de pain avec le fromage à fondre à l'aide d'un couteau d'office. Recouvrir d'une cuillère de sauce béchamel.
- 2 Sur 4 tranches, poser une tranche de jambon pliée en deux.
- 3 Recouvrir avec les tranches restantes. Le fromage et la sauce béchamel doivent être à l'intérieur.
- 4 Avec une cuillère, recouvrir généreusement le dessus des croque-monsieur avec la sauce béchamel restante.
- 5 Râper le fromage et en parsemer les croque-monsieur

sur toute la surface.

Étape 3

Cuisson des croque-monsieur

- 1** Disposer les 4 croque-monsieur sur une plaque allant au four.
- 2** Laisser gratiner sous le gril du four pendant quelques minutes. Servir de suite.