

# 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.