

Recette de Croque-Monsieur béchamel

Pour la sauce

- Beurre doux : 20 g
- Lait 1/2 écrémé : 25 cl
- Farine de blé : 20 g
- Sel fin : 2 pincée(s)

- Moulin à poivre : 2 tour(s)
- Noix de muscade râpée : 1 g

Pour le montage

- Tranche(s) de pain de mie : 12 pièce(s)
- Tranche(s) de Jambon blanc : 6 pièce(s)
- Tranche(s) d'Emmental : 6 pièce(s)
- Gruyère râpé : 100 g



- **Pour la sauce**

Réaliser le roux dans une casserole : mettre le beurre à fondre, puis ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une spatule. Laisser ensuite cuire à feu doux pendant quelques minutes, sans coloration.

Toujours sur un feu moyen, verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Laisser cuire à ébullition pendant 5 min.

Assaisonner ensuite la béchamel de sel, de poivre du moulin et de noix de muscade.

- **Pour le montage**

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Sur 6 tranches de pain de mie, étaler une fine couche de sauce béchamel puis ajouter une tranche de jambon et une d'emmental. Poser ensuite les tranches de pain de mie restantes dessus. Mettre le reste de béchamel et parsemer le tout de fromage râpé. Ôter la croûte à l'aide d'un couteau.

Poser les croque-monsieur sur une plaque allant au four et les enfourner pendant 10 min (ils doivent être colorés et croustillants).

Le +

Pour obtenir une béchamel encore plus onctueuse, ajoutez 1 cuillerée de crème épaisse et du gruyère râpé à la fin de la cuisson