

Croque-Monsieur au Jambon Truffé, Sauce Mornay

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN	8 tranches (Pain Jacquet)
- JAMBON CUIT	4 tranches
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	
- BEURRE	50g
- FARINE	50g
- LAIT	400 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	50g + 50g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- TRUFFE(S)	25g en lamelles
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites griller les tranches de pain au grille-pain. Enduisez avec un peu d'huile de truffe au pinceau.
- Coupez la truffe en copeaux.
- Préchauffez le four sur grill à 250°C.
- Confectionnez la sauce mornay avec le robot Monsieur Cuisine comme indiqué à la recette DI-269. Faites-la un peu épaissir si nécessaire sur un feu doux.
- Déposez sur 4 tranches de pain ½ de jambon cuit avec quelques copeaux de truffe.
- Recouvrez de sauce mornay.
- Surmontez d'une seconde ½ tranche de jam on puis déposez la seconde tranche de pain sur chaque croque.
- Nappez le dessus de sauce puis ajoutez du gruyère râpé et répartissez le reste de truffe par-dessus.
- Enfourez pour 10 minutes afin d'obtenir une croûte dorée.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.

