

Croque Monsieur à la Béchamel, au Four

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN	8 tranches (Pain Jacquet)
- JAMBON CUIT	4 tranches
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	350 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	75g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les tranches de jambon en 2.
- Faites griller légèrement les tranches de pain au grille-pain.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un caquelon, faites chauffer l'huile. Ajoutez la farine en fouettant continuellement ainsi que le lait petit à petit pour former une béchamel épaisse.
- Salez et poivrez (généreusement). Ajoutez un peu de muscade. Intégrez 50g de gruyère râpé.
- Disposez 4 tranches de pain sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé.
- Déposez-y ½ tranche de jambon sur chaque tranche puis recouvrez avec de la béchamel au fromage (une bonne couche). Surmontez de l'autre moitié de tranche de jambon puis des 4 tranches de pain restantes.
- Surmontez encore les croques avec de la béchamel ainsi qu'un peu de gruyère.
- Enfournez pour 7-8 minutes puis 2 minutes sous le grill (en surveillant).
- Sortez du four et servez sans attendre.

