

Croque Monsieur au Gorgonzola et à la Béchamel, Gratiné au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN	8 tranches (Pain Jacquet)
- JAMBON CUIT	4 tranches
- GOUDA JEUNE	4 tranches
- BEURRE DE CUISSON	20g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	200 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- GORGONZOLA	100g
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites griller légèrement les tranches de pain au grille-pain.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Dans un caquelon, faites chauffer le beurre. 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 le gruyère râpé.
- Disposez 4 tranches de pain sur une plaque allant au four et recouverte de papier sulfurisé.
- Déposez-y une tranche de jambon sur chaque tranche puis une tranche de gouda et enfin une autre tranche de pain grillée.
- Recouvrez le tout de béchamel puis déposez quelques dés de gorgonzola.
- Poivrez et saupoudrez de paprika.
- Enfourez pour 7-8 minutes (en surveillant).
- Sortez du four et servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte

